formamentis
•formazione •competenze •opportunità

CATALOGO FORMATIVO FONDOPROFESSIONI 2015

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

Sommario

A. Processi produttivi e logistica 16

A1. Innovazione di prodotto e di processo 17

A2. - Logistica e distribuzione 19

A3. - Digitalizzazione dei processi aziendali 21

A4. - Total Productive Maintenance (Tpm) 23

A5. - Ottimizzazione dei processi produttivi 25

A6. - Agricoltura integrata: tecniche utilizzo ed integrazione dei mezzi biologici, biotecnologici e convenzionali per un'agricoltura sostenibile 27

A7. - Produzioni agroalimentari e gestione degli agro-sistemi 29

A8. - L'irrigazione delle colture in serra a pieno campo per una migliore gestione delle produzioni 31

A9. - Utilizzo Organismi utili per la difesa delle piante 33

A10. - L'uso degli agro-farmaci e le relative problematiche legislative e commerciali 35

B. Area commerciale e marketing 37

B1. - Comunicare con efficacia 38

B2. – Come vincere la paura di parlare un pubblico 40

B3. - Tecniche di vendita 42

B4. - L'innovazione digitale: l'e-commerce 44

B5. - Internazionalizzazione delle imprese 46

B6. - Comunicazione d'impresa 48

B7. - Strumenti per il marketing 50

B8 - Web marketing e social media marketing 52

B9 –Corso per operatore Call Center 54

B10. - Active Media - Social media management e digital storytelling 57

B11. - Comunicazione turistica e culturale 2.0 - scenario 59

B12. Il marketing territoriale 61

B13. Il marketing operativo 63

B14. - Gestione efficace delle comunicazione 65

B15. – Strategia di marketing d'impresa 67
B16. - Tecniche di vendita 69
B17. - La relazione con il cliente: la comunicazione persuasiva 71
B18. - Post vendita tra fidelizzazione e gestione dei conflitti 74
B19. - L'innovazione digitale: l'e-commerce 76
B20. - E-commerce manager: gestire realmente un negozio "virtuale" 78
B21. - Tecnologie per l'e-commerce e Content Management System 80
B22. - SEO e SEM. Il marketing operativo e strategico digitale per farsi trovare e vendere online 82
B23. - E-mail marketing, social networking, CRM per fidelizzare il cliente online 84
B24. - Strumenti per il marketing 86
B25. - Comunicare il prodotto online. Corso di fotografia Still-life e fotoritocco per negozi elettronici 88
B26. - Metodi, tecniche e strumenti di ricerca di marketing e di mercato 90
B27. - Vision e Mission. Analisi del contesto ed analisi SWOT 92
B28. - Posizionamento e targeting strategico 94
B29. - Marketing mix 96
B30. - Marketing research& Consumer Behaviour 99
B31. - Marketing internazionale. Come affrontare con successo i mercati internazionali 101
B32. - Web marketing e social media marketing 104
B33. La valorizzazione del territorio: il marchio 106
B34. Visual merchandising 108
B35. Content Creation and Curation 110
B36. - Green Marketing Management: la promozione e la comunicazione del prodotto sostenibile 112
B37. - Web marketing e social media marketing per la sanità 114
B38. - Le competenze marketing per la farmacia 116
C. Amministrazione e finanza 118
C1. - Amministrazione del personale 119
C2. - Contabilità generale e bilancio 122
C3. - Budget e controllo di gestione 124

C4. – Finanza aziendale 126
C5. – Ottenere “credito” dalle banche 128
C6. – Corso di specializzazione per Operatore CED 130
C7. - Fundraising innovativo: evoluzione nella raccolta fondi 133
C8. - Impresa creativa – Percorsi di introduzione al creative business 135
C9. Gestione della crisi d’impresa 137
C10. Il business plan 140
C11. Progettazione organizzativa 142
C12. - Corporate Finance 144
C13. - Decisioni di investimento: ambiti, tecniche e strumenti di valutazione 146
C14. - Il Project financing: soggetti, ambiti, strumenti e contratti 148
C15. - Opzioni reali: valutazione dei progetti d’innovazione e R&D 150
C16. - Aspetti di finanza per l’internazionalizzazione 152
C17. - Il diritto tributario per l’internazionalizzazione 154
C18. - Operazioni straordinarie: fusioni, acquisizioni, alleanze, joint venture 156
C19. - Activity Based Costing 158
C20. – Business Continuity Plan: tecniche, modelli e implementazione 160
C21. – Budget e controllo di gestione 162
D. Gestione delle risorse umane 164
D1. - Costruire un team di successo 165
D2. - Corso di gestione delle risorse umane 169
D3. - Leadership, experience, opportunità: guidare gruppi di successo! 172
D4. - Corso base di Project Management 175
D5. - Don’t waste your time: imparare a non perdere tempo al lavoro! 178
D6. – L’arte di navigare sui torrenti: gestire lo stress e diventare resilienti! 181
D7. - Sviluppo competenze aziendali 184
D8. – La gestione della prestazione 186
D9. – Lo sviluppo del personale e il sistema premiante 188

D10. – Il processo decisionale e il governo dei conflitti nelle organizzazioni aziendali 190
D11. – Organizzazione del Sistema Informativo Aziendale (SIA) 192
D12. – Il Project Management Office per la Governance dei Progetti Aziendali 194
D13. – Project Management nell'Information Technology 196
D14. – Progettare con il GOPP 199
D15. – Il Change Management in chiave strutturale: investimenti in innovazione R&S e M&A 201
D16. – CM in chiave processuale: BRP e ERP 204
D17. – Overview sui sistemi ERP 207
D18. – I principali moduli di un ERP 209
D19. – L'Implementazione di un sistema ERP: criteri di valutazione 211
E. Sviluppo abilità personali 213
E1. – Patente Europea del computer 214
E2. - Software gestionale 217
E3 – Come risolvere i problemi senza farsi prendere dal panico 219
E4. - Inglese base 221
E5. - Inglese avanzato 223
E6. - Business English 225
E7. - Predisporsi a gestire il cambiamento 227
E8. - Come vincere la paura di parlare in pubblico! 230
E9. - Creatività nella soluzione dei problemi 232
E10. - La riscoperta di se stessi attraverso il corpo 234
E11. - Il Teatro d'impresa 236
E12. - Sviluppo del talento 238
E13. - Talent show 240
E14. - La "ricetta" per la gestione dello stress 242
E15. - Cooking Masterchef 244
E16. - Incredible Machine 246
E17. - Art Attack 248

E18. - C.S.I. 250
E19. - The voice expression 252
E20. - La messa in scena aziendale 255
E21. - Worker's got talent 257
E22. Gestione del conflitto 259
E23. – Patente Europea del computer- Livello avanzato 261
E24 - Impariamo a progettare l'esperienza digitale: User Experience e Interaction Design 264
E25. - Web APP per tutti gli schermi. Corso di Responsive Web Design 266
E26. - Metodi di rilevazione degli ambienti web 2.0: Web Analytics 268
E27. - Inglese per il settore agroalimentare 270
E28. - L'uso dell'inglese in ambito sanitario 272
E29. - Software gestionale in sanità 274
E30. - Apprendistato – I anno 276
E31. - Apprendistato – II anno 278
E32. - Apprendistato – III anno 280
F. Standard Gestionali 282
F1. - SICUREZZA. Formazione e informazione dei lavoratori (Rischio basso – medio – alto) 283
F2. - SICUREZZA. Primo soccorso Gruppo A 285
F3. - SICUREZZA. Primo soccorso Gruppo B e C 287
F4. - SICUREZZA. Corso di Antincendio (Rischio basso – medio – alto) 289
F5 - SICUREZZA. Formazione per Preposti alla sicurezza 291
F6. - SICUREZZA. Formazione per RLS 293
F7. - SICUREZZA. La sensibilizzazione alla percezione dei rischi 296
F8. - SICUREZZA. I dispositivi di protezione individuali – DPI 298
F9. - SICUREZZA. Addetto alla conduzione sicura del carrello elevatore 300
F10. - Il sistema di gestione OHSAS 18001 302
F11. - SICUREZZA. La gestione dello stress correlato 305
F12. - QUALITA'. La tracciabilità dei prodotti 307

F13. - QUALITA'. Internal audit 309
F14. - QUALITA'. Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 311
F15. - QUALITA'- Formazione sulle procedure di Gestione Integrata (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001) 313
F16. – AMBIENTE. Formazione inerente il D.Lgs 152/2006 ss.mm.ii. (testo unico ambientale) 315
F17. – AMBIENTE. Formazione in merito i Sistemi di Gestione Ambientale: ISO 14001 ed EMAS 317
F18. – AMBIENTE. Autorizzazioni ambientali: VIA; VAS; AIA, AUA 319
F19. – AMBIENTE. Gestione ciclo dei rifiuti SISTRI 321
F20. – AMBIENTE. Formazione inerente i sistemi di gestione dell'energia: norma UNI CEI EN 50001:2011 323
F21. – AMBIENTE. Certificazione energetica degli edifici 325
F22. – Master in Qualità Sicurezza e Ambiente 327
F23. - SICUREZZA. RSPP 330
F24. - RSPP DATORE DI LAVORO 335
F25. - Gli indicatori di performance in azienda: monitoraggio e verifica 338
F26. - Gestione reclami e soddisfazione clienti 340
F27. - Business Processing: Controllo Statistico di Processo 343
F28. - Piattaforme elevabili 345
F29. - MMC: Movimentazione Manuale Carichi 347
F30. - Lavori elettrici – PES/PAV 349
F31. - Rischio chimico 351
F32. - Rischio biologico 353
F33 - Prevenzione rischi psico - sociali 355
F34. - Formazione operatori macchine movimento terra 357
F35. Montaggio smontaggio ponteggi 359
F36. - Addestramento uso imbragature di sicurezza 361
F37. - Videoterminali 363
F38. - Guida sicura 365
F39. - La gestione sicura della logistica 367

F40. - Manutenzione sicura 369
F41. - Pianificare e gestire l'emergenza 371
F42. Sicurezza in magazzino 373
F43. - Sicurezza in ufficio 375
F44. - Benessere organizzativo e conciliazione in azienda 377
F45. - Salute e sicurezza in ottica di genere 379
F46. - Salute e sicurezza per i lavoratori stranieri 381
F47. - BBS – Behavior Based Safety 383
F48. - La gestione dello stress correlato 385
F49. - Conoscere le malattie respiratorie per prevenirle 387
F50. - Insieme per la prevenzione e la gestione dello stress da lavoro correlato: Campagna Europea 2013-2015 389
F51. - Auditor interno all'azienda OHSAS 18001 391
F52. - Addetto alimentarista – rischio basso e medio 393
F53. - Responsabile dell'industria alimentare – rischio alto 395
F54. - Movimentazione manuale carichi e movimenti ripetitivi degli arti superiori 397
F55. - Corso per addetti all'uso dei defibrillatori semi-automatici esterni DAE 399
F56. – F - GAS 401
F57. – Ambiente e tecniche di sviluppo ecocompatibile 403
F58. - "Food Safety Management System"- Gestione della sicurezza alimentare attraverso il metodo HACCP 405
F59. - La tracciabilità dei prodotti 407
F60. - Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (ISO 22000:2005) 409
F61. - Lo standard GlobalGAP 411
F62. - Lo standard IFS Food 413
F63. - Lo standard IFS Logistic 415
F64. - BRC Global Standard for Food Safety 417
F65. - Sistemi di rintracciabilità nella filiera agroalimentare e nelle aziende agroalimentari (UNI EN ISO 22005:2008) 419

F66. - Etichettatura dei prodotti alimentari: le novità del Regolamento CE 1169/2011 421
F67. - La certificazione religiosa: Halal e Kosher 423
F68. - Halal Technical Auditor 425
F69. - Master in qualità e sicurezza agroalimentare 427
F70. - Rischi microbiologici chimici e fisici latte bufala e allevamento 429
F71. - Gestione igienico sanitaria delle colture 431
F72. - Conduzione sicura di trattori agricoli 433
F73. - Pianificare l'emergenza in una struttura per anziani 435
F74. - Gestione del rischio biologico nel Settore Sanitario 437
G. FUNEBRI 439
G1.– Corso di Direttore tecnico dell'impresa funebre 440
G2.– Corso di Direttore tecnico dell'impresa funebre (aggiornamento) 442
G3. – Corso di Responsabile dell'attività cimiteriale 444
G4. – Corso di Responsabile dell'attività cimiteriale (aggiornamento) 446
G5. – Corso per Personale amministrativo addetto alla custodia 448
G6. – Corso per Personale amministrativo addetto alla custodia (aggiornamento) 450
G7.– Corso di operatore addetto al trasporto funebre 452
G8.– Corso di operatore addetto al trasporto funebre (aggiornamento) 454
G9. – Corso di Operatore dei servizi di Tanatoprassi 456
G10. – Corso di Operatore dei servizi di Tanatoprassi (aggiornamento) 458
G11.– Corso per addetto alle operazioni cimiteriali e di sepoltura 460
G12.– Corso per addetto alle operazioni cimiteriali e di sepoltura (aggiornamento) 462
H. ACCADEMIA 464
H1. Modellista Cad 465
H2. Casaro 467
H3. Internazionalizzazione Casaro 470
H4. Comunicazione d'Impresa 472
H5. Allestimento punti vendita 474

H6. Addetto Accoglienza clienti 476
H7. Altre produzioni casearie 479
H8. - Modellista Donna 481
H9. - Modellista Uomo 483
H10. - Modellista Bimbo 485
H11. Allestimento del punto vendita per l'accoglienza dei clienti 487
H12. - Corso per addetto di sala 488
H13. - Food Management 490
H14. - Comunicazione gastronomica 492
H15. - Pavimentatori e posatori di rivestimenti 494
H16. - Saldatori e tagliatori a fiamma 496
H17. - Saldatore di tubi e/o raccordi di PE 498
H18. - Addetto alla saldatura di materiali metallici 500
H19. - Addetto alle Prove Non Distruttive al livello 1 e 2 Esame visivo (VT) 502
H20. - Addetto alle Prove Non Distruttive al livello 1 e 2 Esame con particelle magnetiche (MT) 504
H21 - Addetto alle Prove Non Distruttive al livello 1 e 2 Esame con liquidi penetranti (PT) 506
H22. - Addetto alle Prove Non Distruttive Esame radiografico (RT) 508
H23. - Corso per saldatori 510
H24. - Gioiellieri e orafi 512
H25. - Corso per addetto a interventi di pittura, stuccatura, rifinitura e decorazione edilizia 514
H26. - Corso per meccanici e montatori di apparecchi termici, idraulici e di condizionamento 516
H27. - Corso per fabbri, lingottai e operatori di presse per forgiare 518
H28. - Corso conciatori di pelli e di pellicce e pellettieri 520
H29. - Corso di aggraffatori e calderai 522
H30. - Corso per idraulici e posatori di tubi 524
H31. - Corso per giardinai e vivaisti 526
H32. - Corso per meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili 528
H33. - Corso per elettricisti nelle costruzioni civili e assimilati 530

H34. - Addetto al controllo metallurgico 532
H35 - Incassatura e incastonatura 534
H36. - Addetto sala e piani 536
H37. - Operatore di promozione e accoglienza turistica 538
H38. - Responsabile alberghiero 540
H39. - Addetto Back office turistico 542
H40. Corso per sarto 544
I. PROFESSIONI 546
I1. – Corso di formazione O.S.S. Operatore Socio Sanitario 547
I2. – Corso Rec 549
I3. Scritture contabili per la chiusura del bilancio e riflessi fiscali 551
I4. Modello 730/Modello Unico guida alla compilazione, casi studio 553
I5. Adempimenti dello studio professionale nella dichiarazione precompilata 555
I6. Corso base di contabilità per studi professionali 557
I7. IVA: dichiarazioni annuali, adempimenti, IVA estero: esportazioni e importazioni 559
I8. Centrale rischi, protesto e cancellazione: segnalazioni illegittime, azioni di tutela, aspetti processuali. 561
I9. Misura della produttività negli studi professionali: compatibilità tra risorse e impieghi. 564
I10. Confronto tra trust interno e trust estero, i rischi del trust 566
I11. Introduzione al marketing per studi professionali: restyling e sviluppo di nuove prestazioni 568
I12. La disciplina fiscale degli obblighi contabili degli enti no profit 570
I13. La gestione del transfer pricing: i prezzi di trasferimento infragruppo 572
I14. La redazione dell'atto istutivo di trust: struttura, impostazioni, contenuto 574
I15. La soluzione dei casi operativi e l'ottimizzazione delle plusvalenze immobiliari 576
I16. L'utilizzo strategico dei new media nello studio professionale- linkedin, sito web, blog e social network 578
I17. Modello 231: step operativi di costruzione 580
I18. Il monitoraggio fiscale e le patrimoniali estere: il quadro RW;la voluntary disclosure, l'analisi di strutture estere tipiche 582

I19. Esperto in paghe e contributi: casi ed esperienze professionali 584
I20. Gestione della busta paga nel settore sport e spettacolo 586
I21. Contenzioso con il lavoratore: dal risarcimento del danno agli strumenti deflattivi del contenzioso 588
I22. Contratti di lavoro aggiornamenti della legge 183/2014 590
I23. Crisi d'impresa: la gestione dei rapporti di lavoro 592
I24. Dimissioni e licenziamenti: dai rapporti con i sindacati al riconoscimento delle indennità di licenziamento 594
I25. Mobilità dei lavoratori: trasferte, trasferimento e distacco 596
I26. Contratti di lavoro a contenuto formativo: stage e apprendistato 598
I27. Distacco comunitario, contratto di rete e telelavoro 600
I28. I ricorsi amministrativi in materia di lavoro 602
I29. Lavoro accessorio e le forme contrattuali di parasubordinazione 604
I30. Licenziamenti collettivi e procedure di mobilità 606
I31. Licenziamenti individuali e interpretazioni giurisprudenziali 608
I32. Rapporti di lavoro nelle cooperative 610
I33. Strumenti per l'organizzazione flessibile del lavoro 612
I34. Jobs Act: le nuove regole 614
I35. Centrale rischi e protesto 616
I36. Delegare nelle vendite immobiliari 618
I37. Appalti pubblici: criticità e contenziosi 620
I38. Contenzioso e diritto bancario 622
I39. Contrattualistica nel commercio estero 624
I40. Diritto del web 626
I41. Il nuovo diritto di famiglia 628
I42. Reati d'impresa 630
I43. - Operatore Catia 632
I44. - Corso addetto alla segreteria 635
I45. - Segretaria di studio medico 637
L. FOOD 639

L.1. – Corso per pasticcere 640
L2. – Corso per pizzaiolo 642
L3. – Corso per cuoco 645
L4. – Corso per panettiere 648
L5. - Corso base: spezie e botanica 651
L6. - Corso base: cucina salutistica 653
L7. Le spezie e la botanica nella cucina salutistica 655
L8. - Corso base: gli antipasti 658
L9. – I fritti 660
L10. – Corso base: i contorni 662
L11. Corso base. le nuove tecniche di cottura 664
L12. Gli antipasti, i fritti, i contorni: modalità di preparazione e nuove tecniche di cottura 666
L13. – Corso base: la panificazione 668
L14 . Corso specialistico: la panificazione nella ristorazione d'autore 670
L15. Farine e lievitati. Tecniche e metodiche 672
L16. Corso base: la pasta 673
L17. Farina, pasta e lievitati 674
L18. Corso base: pesce azzurro/Molluschi/Crostacei 676
L19. Le carni bianche 678
L20 Il pranzo della domenica 680
L21. Corso base: Banchetti 681
L22. Organizzazione della cucina/lavorare in brigata 682
L23. Corso base : Restaurant manager 684
L24. Organizzazione delle attività ristorative 686
L25. Francese Tecnico (RISTORAZIONE) 688
L26. - Sushi 689
L27. - Cucina latina 691
L28. - Mozzarella di bufala Campana DOP 693

L29. - Ricotta di bufala Campana DOP 695
L30. - Eseguire le fasi di lavorazione del latte e del siero 697
L31. - I formaggi a pasta filata 699
L32. - Corso per macellai, pesciaioli e assimilati 701
L33. - Corso base: pizza napoletana 703
L34. - Corso base: tecniche per Pizza in teglia 705
L35. - Basi di pasticceria: le creme 707
L36. - Pasticceria internazionale 709
L37. - I dolci della tradizione 711
L38. - Semifreddi e dolci al cucchiaio/ Lievitati e biscotteria 713
L39. - Pasticceria mignon e finger food 715
L40. - La pasticceria per intolleranze 717
L41. - Cake design 719
L42. - Corso per Pasticceria festiva (Natale/Pasqua) 721
L43. - Preparazione delle basi: frolla, brisee e pan di Spagna 723
L44. - Preparazione impasti particolari: pate a choux e meringa 725
L45. - La pasta sfoglia, la pasta foncer e la pasta all'olio: tecniche di preparazione 727
L46. - Tecniche di preparazione pasta biscuit 729
L47. - Crema Frangipane 731
L48. - Il Cioccolato 733
L49. Corso per Sommelier 735
L50. Professione Barman 737
L51. Addetto banco bar e sala 739
L52. Corso per tecnico addetto sala banqueting 741
M. SANITA' 743
M1. - Perfezionamento in posturologia 744
M2. - Psicodiagnostica dell'età evolutiva 747
M3. - Psicologia dell'apprendimento 749

M4. - Tecniche di apprendimento facilitante per il superamento della dislessia 751
M5. - La genetica medica nella pratica moderna 753
M6. - Sanità: reclami e soddisfazione dei clienti 755
M7. - La gestione del magazzino nell'ambito sanitario 757
M8. - Amministrazione del personale per il settore sanitario 759
M9. - Change management per le aziende sanitarie 761
M10. - Come affrontare il rischio d'incendio nelle strutture sanitarie 763
M.11 - Etica e bioetica 765

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

A. Processi produttivi e logistica

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

A1. Innovazione di prodotto e di processo

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area tecnico/commerciale, marketing di prodotto, produzione.

Obiettivi formativi

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le competenze per saper innovare prodotti e processi produttivi al fine di permettere alle aziende di guadagnare competitività all'interno di mercati.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ descrivere fasi e aspetti caratteristici del ciclo di vita del prodotto/processo, dalla progettazione alla realizzazione;
- ✓ individuare i vincoli e le prestazioni necessarie in termini di qualità, costi, tempistiche e richieste del cliente;
- ✓ analizzare gli output della progettazione del prodotto-processo sulle prestazioni aziendali, quali il Livello di Servizio al Cliente e l'Indice di Rotazione del magazzino;
- ✓ individuare le soluzioni tecnico-tecnologiche per individuare e risolvere i tipi di guasto insiti nel progetto sia del prodotto che del processo produttivo.

Contenuti didattici

Modulo 1: Innovazione di prodotto

- ✓ Aspetti strategici dello sviluppo di prodotto;
- ✓ Fasi e pianificazione dello sviluppo prodotto;
- ✓ Tecniche e strumenti di pianificazione: QFD e LCC;
- ✓ Tecniche e strumenti di sviluppo prodotto: DOE, DFMA, DTC;
- ✓ Tecniche e strumenti di sviluppo prodotto processo: FTA, FMEA, FMECA;
- ✓ Scenari di sviluppo prodotto e gestione degli impegni commerciali.

Modulo 2: Innovazione di processo

- ✓ Soluzioni organizzative e gestionali: co-design, co-location, team interdisciplinare;
- ✓ la valutazione del mercato attuale e dei processi produttiviflessibili e a basso costo;
- ✓ process variety reduction;
- ✓ utilizzo delle tecniche PPAP e APQP;
- ✓ la valutazione dei costi e dei prezzi e dei margini (Target Cost Management);

- ✓ Gestione dell'innovazione: ricerca, sviluppo e diffusione Innovazione tecnologica di processo.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

A2. - Logistica e distribuzione

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area distribuzione, logistica e trasporti.

Obiettivi formativi

Fornire concetti fondamentali di logistica e trasporto merci e approfondire tecniche strategiche e operative, e strumenti innovativi di gestione della distribuzione. Formare una figura professionale in grado di gestire l'integrazione delle operazioni di logistica e distribuzione nell'ambito di una organizzazione.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ pianificare i processi per ottimizzare il flusso di materiale e relative informazioni all'interno e all'esterno dell'azienda;
- ✓ conoscere le diverse tipologie di magazzino e le logiche di gestione;
- ✓ garantire gli indici di copertura e rotazione nel rispetto dei costi operativi;
- ✓ conoscere normative e procedure dei trasporti commerciali;
- ✓ gestire la relazione cliente/fornitore;
- ✓ conoscere i sistemi informatici nella gestione delle scorte.

Contenuti didattici

Modulo 1: Introduzione alla logistica

- ✓ La logistica: definizione e obiettivi;
- ✓ Supply Chain Management: concetto e funzioni principali;
- ✓ applicazione della logistica in azienda;
- ✓ mezzi, attrezzature e infrastrutture;
- ✓ i costi logistici;
- ✓ sistemi informatici per la logistica.

Modulo 2: Trasporti e distribuzione

- ✓ Le attività di trasporto; le modalità di trasporto, gli itinerari e le procedure;
- ✓ le normative dei trasporti commerciali; le procedure di documentazione dei trasporti;
- ✓ il trasporto dei materiali e dei prodotti;
- ✓ reti di distribuzione;

- ✓ la DO e la GDO.

Modulo 3: Gestione del magazzino

- ✓ Le diverse tipologie di magazzino;
- ✓ i criteri per la progettazione fisica del magazzino;
- ✓ i criteri di gestione del magazzino;
- ✓ i criteri di scelta relativi al livello di scorte; il just in time; l'integrazione operativa;
- ✓ i sistemi di stoccaggio;
- ✓ i sistemi di picking e di movimentazione;
- ✓ i sistemi informativi di gestione del magazzino.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576,00 euro + iva

A3. - Digitalizzazione dei processi aziendali

Edizioni 2

Destinatari

Addetti area distribuzione, amministrazione e commerciale.

Obiettivi formativi

Fornire ai dipendenti le competenze legate all'impiego di soluzioni e servizi digitali. Abbattere le barriere commerciali e puntare di più sull'innovazione tecnologica per attivare e sostenere l'intera filiera produttiva. Digitalizzare le attività aziendali per gestire in modo integrato e collaborativo i processi interni (per esempio, che coinvolgono più funzioni nella stessa organizzazione) ed esterni (verso clienti o fornitori), attraverso la condivisione delle principali informazioni che lo caratterizzano (in forma elettronica strutturata elaborabile).

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ comprendere i principali processi organizzativi;
- ✓ analizzare le tecnologie alla base dell'integrazione dei processi aziendali;
- ✓ introdurre i principali paradigmi di digitalizzazione dei processi: fatturazione elettronica, pianificazione collaborativa, co-design, ecc.;
- ✓ analizzare il valore e le principali problematiche organizzative e gestionali;
- ✓ conoscere i sistemi digitali di controllo della Supply Chain.

Contenuti didattici

Modulo 1: I processi aziendali

- ✓ Processi Logistici;
- ✓ processi amministrativi;
- ✓ processi commerciali e fiscali.

Modulo 2: La digitalizzazione dei processi Aziendali

- ✓ Le tecnologie per l'integrazione di filiera: EDI, Extranet, Marketplace, ecc.;
- ✓ gestione documentale informatizzata;
- ✓ la fatturazione elettronica e la conservazione sostitutiva dei documenti commerciali e fiscali.

Metodologie formative previste

Aula e Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384,00 euro + iva

A4. - Total Productive Maintenance (Tpm)

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area produzione.

Obiettivi formativi

Obiettivo del corso è fornire le linee guida applicative ed i criteri dediti all'attivazione del processo di miglioramento dei risultati organizzativi-economici della manutenzione della propria azienda.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ conoscere le linee guida indicate nella Normativa UNI relative al governo efficiente delle attività di Manutenzione;
- ✓ conoscere le Politiche di Manutenzione ed acquisire i criteri per una corretta applicazione del loro giusto mix nella realtà operativa al fine di ottimizzarne le prestazioni.

Contenuti didattici

Modulo 1: I criteri per l'organizzazione ottimale della Manutenzione

- ✓ La Normativa UNI relativa al governo efficiente delle attività di Manutenzione ;
- ✓ impianti oleodinamici, pneumatici ed elettrici;
- ✓ uso e manutenzione ottimale degli impianti.

Modulo 2: Il metodo TPM

- ✓ La total productive maintenance. Definizione ed obiettivi;
- ✓ Implementazione della TPM : vantaggi operativi;
- ✓ Come si implementa un cantiere di TPM.

Metodologie formative previste

Aula e Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

192,00 euro + iva

A5. - Ottimizzazione dei processi produttivi

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato ai responsabili e addetti area produzione

Obiettivi Formativi

La possibilità di misurare e migliorare le performance produttive è un obiettivo molto importante per le aziende. Per questa ragione il corso proposto è strutturato al fine di fornire ai partecipanti le competenze e le metodologie per agire sui cicli di produzione, ottimizzando i metodi e le tempistiche di lavoro.

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ utilizzare metodi di ottimizzazione dei processi e dell'assetto produttivo;
- ✓ determinare e migliorare i tempi di lavorazione;
- ✓ definire un piano di miglioramento delle performance produttive;
- ✓ utilizzare gli indicatori di efficienza, saturazione e produttività;
- ✓ proporre nuove soluzioni metodologiche.

Contenuti didattici

Modulo 1 Il ciclo delle Operations

- ✓ Miglioramento dell'efficienza e della qualità dei processi chiave;
- ✓ le tecniche di rilevazione tempi;
- ✓ World Class Manufacturing, Tecnologie, Flussi e Processi, il PM applicato alla produzione;
- ✓ l'individuazione e la definizione di indicatori chiave di performance.

Modulo 2 La realtà produttiva e il miglioramento continuo

- ✓ Le componenti della Lean Production;
- ✓ Product and Process Cost Control;
- ✓ la gestione del miglioramento continuo;
- ✓ la flessibilità produttiva.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 10.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

A6. - Agricoltura integrata: tecniche utilizzo ed integrazione dei mezzi biologici, biotecnologici e convenzionali per un'agricoltura sostenibile

Edizioni 1

Destinatari

Operatori agricoli

Obiettivi formativi

Il diffondersi delle moderne biotecnologie e l'impiego degli Organismi Geneticamente Modificati (OGM) in agricoltura e nell'alimentazione ha determinato, negli ultimi anni, un intenso ed acceso dibattito che ha coinvolto il mondo scientifico e l'opinione pubblica.

Il corso si prefigge di fornire una panoramica generale su:

- ✓ nuovi scenari per la difesa integrata delle colture
- ✓ dlgs. 150/2012, che ha recepito la Dir. 128/2009 (Uso sostenibile dei pesticidi)
- ✓ implementazione di un Piano d'azione nazionale (Pan)
- ✓ definire obiettivi e misure per la riduzione del rischio e dell'impatto dei prodotti fitosanitari sulla salute e sull'ambiente

Contenuti didattici

Modulo 1 - Misure specifiche per la tutela dell'ambiente

- ✓ ridurre l'uso di prodotti fitosanitari in aree specifiche
- ✓ direttiva 2009/128/ce e regolamento (ce) n. 1107/2009 del parlamento europeo. Il d.lgs 14 agosto 2012, n. 150
- ✓ ridurre i rischi e l'impatto dei pesticidi sulla salute umana e sull'ambiente
- ✓ promuovere lo sviluppo e l'introduzione della difesa integrata e di metodi e tecniche che limitino significativamente l'uso di pesticidi

Modulo 2 - Uso di tecniche integrative

- ✓ mezzi agronomici
- ✓ mezzi genetici
- ✓ mezzi igienici
- ✓ impiego di organismi utili

Modulo 3 - Indicatori e strumenti per la verifica

- ✓ controllo del raggiungimento degli obiettivi del Piano
- ✓ articolo 22 del decreto legislativo n.150/2012

Metodologie formative previste

Aula/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
600, 00 euro + iva

A7. - Produzioni agroalimentari e gestione degli agro-sistemi

Edizioni 1

Destinatari
Operatori agricoli

Obiettivi formativi
Il corso consente di raggiungere una approfondita conoscenza della funzione di una moderna agricoltura che, nella sua più recente evoluzione, ha aggiunto al suo obiettivo originario di produrre alimenti, quello di gestire e controllare il territorio, da un lato, e di garantire la sicurezza delle produzioni e la salvaguardia dell'ambiente, dall'altro, con particolare attenzione alle tecniche di coltivazione, allevamento, lotta alle avversità, che hanno importanti ripercussioni sulla qualità del cibo, dell'ambiente e del territorio agrario.
Il corso fornisce le conoscenze e le competenze per:

- ✓ affrontare problematiche legate all'analisi, all'organizzazione, alla gestione e alla valutazione dell'uso delle risorse naturali, con particolare riferimento di quelle degli agro-ecosistemi
- ✓ interpretare i processi che regolano i rapporti tra piante ed ambiente e la comprensione dei relativi meccanismi evolutivi

Contenuti didattici
Modulo 1- Uso delle risorse agro-ambientali e gestione degli agro-sistemi

- ✓ ottimizzazione dell'impiego dei fattori della produzione, di protezione dell'ambiente e di salubrità delle produzioni
- ✓ colture protette

Modulo 2 - Tutela degli agro-ecosistemi e del miglioramento della produzione

- ✓ chimica dell'ambiente, agrometeorologia, bio monitoraggio ambientale
- ✓ Tecniche di bio risanamento ambientale
- ✓ Fattori di condizionamento dello sviluppo sostenibile degli organismi di interesse agrario
- ✓ Valutazione degli impatti economici, sociali ed ambientali delle attività produttive, per promuovere lo sviluppo sostenibile del territorio

Modulo 3 - Recupero e risanamento

- ✓ Pianificazione, progettazione e gestione degli interventi agrari
- ✓ Miglioramento e riqualificazione di ambienti rurali
- ✓ Interventi di restauro ecologico di aree degradate
- ✓ Metodi e tecniche per progettare e certificare gli ecosistemi rurali

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
600, 00 euro + iva

A8. - L'irrigazione delle colture in serra a pieno campo per una migliore gestione delle produzioni

Edizioni 1

Destinatari

Operatori agricoli

Obiettivi formativi

Il corso è indirizzato a operatori e a tecnici del settore dell'irrigazione e della fertirrigazione, sia per perseguire alti livelli qualitativi di produzione, sia per valorizzare al massimo le risorse idriche disponibili con la garanzia di un utilizzo consapevole dell'acqua, senza sprechi.

I discenti saranno in grado di:

- ✓ analizzare e sviluppare un progetto di irrigazione
- ✓ scegliere i componenti dell'impianto
- ✓ conoscere le tecniche per l'istallazione e l'utilizzo ottimale dei materiali per eseguire impianti a regola d'arte e conformi alle normative
- ✓ impiegare prodotti ed i metodi per ottimizzare i tempi di istallazione
- ✓ l'aggiornamento alle nuove tecnologie ed ai nuovi prodotti dell'irrigazione

Contenuti didattici

Modulo 1 - Generalità degli impianti di irrigazione

- ✓ impianti fissi e mobili, concetto di aspersione irrigazione a goccia
- ✓ struttura dell'impianto: fonti di alimentazione, gruppi di pressurizzazione, pompe, filtrazione
- ✓ cenni sui componenti di fertirrigazione
- ✓ rete di distribuzione (tubi e raccordi, valvole manuali, cenni di idrovalvole, riduttori di pressione)
- ✓ erogatori (irrigatori statici, irrigatori dinamici, gocciolatori e ala gocciolante)
- ✓ accessori (pozzetti, idrantini, attrezzi vari)
- ✓ cenni di sub-irrigazione: cos'è la subirrigazione, la struttura del sistema e i componenti, le tecniche di posa e dimensionamento, vantaggi e svantaggi

Modulo 2 - Gestione dell'irrigazione

- ✓ l'acqua, dall'analisi chimica alla preparazione delle soluzioni nutritive
- ✓ perché, come, quando e quanto irrigare le colture agrarie
- ✓ principi di idraulica: portata, pressione, velocità, perdite di carico
- ✓ le manutenzioni periodiche, i guasti e le riparazioni, la programmazione

Modulo 3 - Introduzione all'automazione irrigua

- ✓ automatismi (per le pompe, contatori, elettrovalvola, il collegamento elettrico delle elettrovalvole alla centralina, connettori stagni, i sensori, le centraline)

- ✓ filtrazione e realizzazione di un impianto micro-irriguo
- ✓ cenni di progettazione di un impianto

Metodologie formative previste
Aula/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
600, 00 euro + iva

A9. - Utilizzo Organismi utili per la difesa delle piante

Edizioni 1

Destinatari

Operatori agricoli

Obiettivi formativi

Sempre più impellente è per le aziende del settore la necessità di ricorrere a soluzioni e strumenti sostenibili che sostituiscano pesticidi e sostanze chimiche con metodi di difesa rispettosi dell'ambiente: da qui nasce il percorso formativo che consentirà ai partecipanti di:

- ✓ conoscere e utilizzare metodi di difesa fitosanitaria per realizzare una corretta protezione delle colture condotte con metodo biologico
- ✓ creare e mantenere le condizioni ottimali di sviluppo delle piante, riducendo in questo modo la loro suscettibilità alle avversità e, di conseguenza, la necessità di ricorrere all'uso degli antiparassitari

Contenuti didattici

Modulo 1 - Evoluzione delle tecniche di difesa in agricoltura

- ✓ generalità
- ✓ lotta a calendario
- ✓ dalla lotta guidata alla lotta integrata
- ✓ lotta biologia

Modulo 2 - Avversità delle piante coltivate

- ✓ avversità abiotiche
- ✓ avversità biotiche
- ✓ avversità non parassitarie
- ✓ avversità parassitarie

Modulo 3 - I prodotti fitosanitarie e le norme per l'acquisto e la conservazione

- ✓ classificazione dei prodotti fitosanitari in base all'attività
- ✓ come agiscono i prodotti fitosanitari
- ✓ l'acquisto
- ✓ la conservazione dei prodotti fitosanitari
- ✓ il trasporto
- ✓ registrazione dei dati relativi ai trattamenti
- ✓ norme da seguire durante l'utilizzo

Modulo 4 - Microorganismi che aiutano le piante

- ✓ i PGPR (plant growth promoting rhizobacteria), cioè rizobatteri e funghi
- ✓ altre armi Invisibili: Le Micorizze

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
32 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
800, 00 euro + iva

A10. - L'uso degli agro-farmaci e le relative problematiche legislative e commerciali

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore agroalimentare

Obiettivi formativi
Il corso si prefigge lo scopo di aggiornare le competenze dei partecipanti in merito alle principali precauzioni per un utilizzo in sicurezza degli agro-farmaci, attraverso la comprensione chimica degli stessi: i discenti saranno in grado di riconoscere e curare le malattie delle piante, grazie al riconoscimento delle specialità degli agro-farmaci, diversificati secondo la loro funzione.
Grazie al corso, dunque, il partecipante potrà:

- ✓ approfondire la conoscenza delle nuove norme
- ✓ migliorare la qualità del prodotto ed il prezzo dello stesso

Contenuti didattici
Modulo 1 - Utilizzo in sicurezza degli agro-farmaci

- ✓ il rispetto dell'ambiente
- ✓ gli agro farmaci
- ✓ i fungicidi
- ✓ gli insetticidi e gli acaricidi
- ✓ gli erbicidi
- ✓ i nematocidi e fumiganti
- ✓ i fito regolatori
- ✓ i vantaggi in termini di riduzione di apporto degli agro farmaci di sintesi

Modulo 2 - Aspetti legislativi e commerciali

- ✓ misure specifiche per la tutela dell'ambiente e per la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari in aree specifiche (d.lgs 14 agosto 2012, n. 150)
- ✓ uso di tecniche integrative (mezzi agronomici, genetici, igienici, impiego di organismi utili)
- ✓ indicatori e Strumenti per la verifica del raggiungimento degli obiettivi del Piano (Articolo 22 del decreto legislativo n.150/2012)

Metodologie formative previste
Aula/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
320, 00 euro + iva

B. Area commerciale e marketing

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

B1. - Comunicare con efficacia

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti dell'azienda, indipendentemente dal loro livello o inquadramento.

Obiettivi Formativi

Il corso sviluppa competenze atte a migliorare l' efficacia comunicativa e relazionale sia dei partecipanti confronti di colleghi e superiori che verso l'esterno, aumentando le capacità di promozione dell' azienda e dei servizi che essa offre.
I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ utilizzare gli strumenti più opportuni per rendere la comunicazione efficace;
- ✓ saper mettere in atto un tipo di ascolto attivo;
- ✓ applicare la tecnica delle domande;
- ✓ prendere consapevolezza del linguaggio non verbale;
- ✓ utilizzare i toni di voce più adeguati alla situazione e al tipo di comunicazione;
- ✓ acquisire capacità di gestione di conflitti e tensioni;
- ✓ capire l'importanza della diffusione delle informazioni e delle modalità con cui questo avviene;
- ✓ migliorare la relazione attraverso una comunicazione ascendente più efficace;
- ✓ rendere più efficace la comunicazione tramite una migliore pianificazione e conduzione della stessa.

Contenuti didattici

Modulo 1 Introduzione alla comunicazione

- ✓ Parlare non significa comunicare
- ✓ La comunicazione non verbale
- ✓ Impatto
- ✓ Ascolto attivo

Modulo 2 Tecniche per rafforzare la comunicazione

- ✓ Abilità tecniche per migliorare la capacità comunicativa
- ✓ Tecnica delle domande
- ✓ La gestione delle obiezioni
- ✓ Tecniche di gestione emotiva dell'interlocutore (Attacco e fuga)

Modulo 3 Gli stili comunicativi

- ✓ I diversi stili comunicativi
- ✓ L'analisi del contesto
- ✓ Metodologia di individuazione dello stile appropriato
- ✓ Stile ideale e stile personale

Metodologie formative

Aula

Durata

16 ore

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B2. – Come vincere la paura di parlare un pubblico

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato ai dirigenti, ai responsabili di funzione e all'area commerciale e all'area ricerca e sviluppo.

Obiettivi Formativi

Parlare in pubblico, comunicare con efficacia durante una riunione, essere a proprio agio davanti colleghi e clienti sono abilità molto importanti nella vita lavorativa quotidiana. Il corso di public speaking fornisce gli strumenti per comunicare le proprie idee e farsi ascoltare, raggiungendo gli obiettivi prefissati.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ preparare, costruire e presentare un discorso coinvolgente;
- ✓ utilizzare le regole di un'efficace comunicazione risultando disinvolti ed incisivi;
- ✓ utilizzare al meglio le proprie capacità espressive, linguistiche e corporee;
- ✓ gestire al meglio il tempo a disposizione;
- ✓ valorizzare le proprie proposte ed incrementare il prestigio della propria immagine;
- ✓ affrontare le situazioni polemiche e delicate;
- ✓ sostenere il giudizio del pubblico, interno o esterno all'azienda;
- ✓ imparare a gestire lo stress.

Contenuti didattici

Modulo 1 L'arte del parlare in pubblico

- ✓ i principi fondamentali di comunicazione efficace;
- ✓ principali ostacoli e barriere;
- ✓ le regole d'oro della comunicazione orale;
- ✓ la regola dell'abc: accuratezza, brevità, chiarezza;
- ✓ il potere del corpo: la comunicazione non verbale;
- ✓ le strategie di comunicazione per colpire il proprio pubblico.

Modulo 2 Preparare, costruire e presentare un discorso

- ✓ come sviluppare una struttura coerente;
- ✓ i contenuti e il target di riferimento;
- ✓ mezzi pratici per ottenere l'effetto voluto: l'utilizzo dei mezzi audiovisivi;
- ✓ le regole d'oro per una presentazione di successo;

- ✓ tecniche della fase di apertura e chiusura;
- ✓ strategie e tattiche per controllare un gruppo e rispondere alle domande;
- ✓ come reagire a interruzioni e obiezioni;
- ✓ tecniche per gestire il nervosismo e mantenere un atteggiamento disinvolto e rilassato;
- ✓ l'uso del corpo per gestire lo stress.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B3. - Tecniche di vendita

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e agli addetti dell'area commerciale.

Obiettivi Formativi

Il corso trasmette le più moderne tecniche di vendita e di negoziazione per sviluppare un approccio consulenziale alla vendita e concludere con successo anche le trattative più complesse. Sono approfonditi gli strumenti indispensabili per analizzare i reali bisogni del cliente, pianificare la vendita in modo da superare gli obiettivi, eccellere nell'aspetto relazionale, anticipare le obiezioni e chiudere con redditività la vendita.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ strutturare tecniche di vendita con metodi di negoziazione efficaci;
- ✓ approfondire gli elementi chiave delle transazioni più complesse;
- ✓ sviluppare efficacemente la comunicazione con il cliente;
- ✓ concludere alle migliori condizioni per massimizzare relazione e redditività.

Contenuti didattici

Modulo 1 L'azienda e i suoi bisogni

- ✓ la capacità d'ascolto come la chiave per una vendita riuscita;
- ✓ le domande per identificare i bisogni;
- ✓ analizzare il ciclo della decisione d'acquisto: il grid;
- ✓ tecniche per creare le condizioni di dialogo con il cliente;
- ✓ come costruire un clima di fiducia e di credibilità.

Modulo 2Costruire, valorizzare e concludere l'offerta

- ✓ valorizzare le caratteristiche del prodotto e dell'offerta in termini di vantaggi per il cliente;
- ✓ regole fondamentali per discutere, convincere e ottenere consenso;
- ✓ creare un'argomentazione di vendita e svilupparla;
- ✓ il linguaggio della vendita e le tecniche;
- ✓ tecniche per concludere una vendita.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B4. - L'innovazione digitale: l'e-commerce

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e agli addetti dell'area commerciale

Obiettivi Formativi

Il corso si prefigge l'obiettivo di formare i partecipanti in merito all'e-commerce e alle azioni di web marketing finalizzate alla vendita on line dei prodotti. Gli obiettivi *del corso prevedono l'acquisizione di competenze pratiche per realizzare tutto ciò che è necessario per la pianificazione di un negozio virtuale:*

- ✓ *strategie e tecniche di commercio elettronico;*
- ✓ *SEM e Web Marketing;*
- ✓ *vendita attraverso market place;*
- ✓ *il negozio virtuale;*
- ✓ *elementi di Social media marketing.*

Contenuti didattici

Modulo 1Introduzione all' e-commerce e ai social media

- ✓ social commerce: ideare lo store adattandolo ai social media;
- ✓ social customer care: l'utente al di sopra dello store;
- ✓ elementi di social marketing;
- ✓ il valore aggiunto del servizio;
- ✓ definizione della strategia dell'e-commerce.

Modulo 2 Progettare e realizzare un sito di e-commerce

- ✓ creare il processo di vendita online;
- ✓ web design ed e- shop;
- ✓ costruzione dell'e-shop;
- ✓ promozione del sito;
- ✓ privacy: normative e adempimenti.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B5. - Internazionalizzazione delle imprese

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a direttori generali, direttori commerciali, responsabili di area estero, responsabili/addetti marketing, addetti commerciali esteri di pmi interessati ad internazionalizzarsi o ad avviare attività di vendita all'estero.

Obiettivi Formativi

L'internazionalizzarsi oggi rappresenta un passo necessario e di fondamentale importanza per le imprese italiane, al fine di non rimanere schiacciate nel sempre più competitivo contesto economico globale: le caratteristiche del nostro tessuto industriale e la potenziale crescente richiesta di prodotti "Made in Italy" in tutto il mondo rappresentano i principali driver che devono indurre le nostre imprese a guardare all'estero.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ strutturare una strategia aziendale;
- ✓ analizzare la potenzialità dei mercati in relazione ai propri prodotti;
- ✓ scegliere i Paesi target più appetibili;
- ✓ avviare azioni mirate di prospecting e direct marketing nei mercati esteri;
- ✓ attivare i contatti giusti ed efficaci per valorizzare il proprio business

Contenuti didattici

Modulo 1 Avviare l' internazionalizzare

- ✓ le strategie di accesso ai mercati esteri;
- ✓ la promozione e commercializzazione sui mercati esteri;
- ✓ il sostegno dello sviluppo internazionale: Istituzioni e associazioni, Reti e aggregazioni d'impresa.

Modulo 2Internazionalizzazione: dove?

- ✓ la scelta dei mercati all'estero: schema logico e operativo;
- ✓ criteri e metodi di classificazione dei mercati: un modello facile e fruibile.

Modulo 3 Strumenti a supporto dell'internazionalizzazione

- ✓ reperire le informazioni nell'era del web: analisi delle fonti di informazioni tradizionali e innovative;
- ✓ analisi delle fonti di informazione tradizionali ed innovative a supporto delle attività di marketing internazionale;
- ✓ la banche dati per individuare potenziali clienti e/o partner;
- ✓ le attività di prospecting e l'uso del social media marketing e della piattaforma pubblicitaria Google;
- ✓ i fattori d'insuccesso dell'Emailing&Telemarketing B2B;

- ✓ strutturare un'email efficacemente;
- ✓ il telemarketing, il follow up: metodi e tecniche vincenti;
- ✓ l'individuazione dei FCS mediante un modello di Analisi della Concorrenza;
- ✓ il time consuming: come ottimizzare il tempo?;
- ✓ gli strumenti di finanziamento agevolato.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B6. - Comunicazione d'impresa

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti dell'azienda, indipendentemente dal loro livello o inquadramento.

Obiettivi Formativi

Il corso consente ai partecipanti di comprendere la differenza tra comunicazione interna e comunicazione esterna e di acquisire le competenze e gli strumenti adatti per riuscire a gestirle entrambe in maniera efficace, per un vantaggio e un benessere sia personale che organizzativo.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ acquisire la consapevolezza di come la comunicazione interna ed esterna influisca sui cambiamenti organizzativi;
- ✓ integrare e migliorare i flussi e le azioni di comunicazione per creare sinergie;
- ✓ individuare strategie mirate di comunicazione interna ed esterna;
- ✓ scegliere gli strumenti più appropriati attraverso cui veicolare la comunicazione;
- ✓ misurare l'efficacia delle azioni di comunicazione interna ed esterna;
- ✓ strutturare diverse modalità di comunicazione esterna, che si differenziano in base all'obiettivo della stessa.

Contenuti didattici

Modulo 1 Principi e obiettivi della comunicazione interna ed esterna

- ✓ Fondamenti della comunicazione interna ed esterna: sfide, obiettivi, attori e network;
- ✓ Posizionamento organizzativo: forma specializzata, subordinata, integrata;
- ✓ Comunicazione come leva gestionale;
- ✓ HR management e comunicazione;
- ✓ Migliorare il flusso di informazioni top down/bottom up e viceversa.

Modulo 2 Strategia di comunicazione interna ed esterna

- ✓ la comunicazione al servizio della strategia aziendale;
- ✓ comunicazione interna ed esterna in relazione alle altre leve strategiche;
- ✓ comunicazione interna e change management: comunicare il cambiamento;
- ✓ gli attori della comunicazione.

Modulo 3 Il piano di comunicazione

- ✓ tecniche e strategie di elaborazione di un piano di comunicazione.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768, 00 euro + iva

B7. - Strumenti per il marketing

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze di marketing.

Obiettivi Formativi

Questo corso ha l'obiettivo di far acquisire e migliorare l'abilità dei partecipanti nellapromozione del prodotto o servizio aziendale, considerando come finalità l'incremento del vantaggio competitivo aziendale. Soddisfare i clienti, superare i competitor, generare fatturato e profitti per la propria azienda sono gli obiettivi del marketing. Il corso fornisce le competenze necessarie per affrontare i mercati di riferimento, illustrando leve e fattori di successo indispensabili per vincere le sfide che ogni giorno si presentano alla funzione marketing.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ comprendere ruolo e mission del marketing;
- ✓ analizzare e valutare gli effetti potenziali di opportunità/minaccia del mercato e preparare le dovute strategie di attacco/difesa;
- ✓ selezionare il target di clienti ottimale, stimarne le potenzialità e veicolare la miglior offerta per rapporto prezzo/qualità;
- ✓ effettuare analisi del valore dell'offerta;
- ✓ analizzare e proporre soluzioni per differenziarsi dai competitor;
- ✓ costruire un piano di marketing che sia un reale strumento di strategia e di pianificazione.

Contenuti didattici

Modulo 1 Il marketing e il suo ruolo nel contesto aziendale

- ✓ il marketing e i mutamenti nel contesto di riferimento: mission, obiettivi, implicazioni strategiche, nuove applicazioni;
- ✓ le tre mission del marketing: diagnosi, identificazione della strategia, execution;
- ✓ pianificazione strategica dell'attività di marketing: dall'analisi al monitoraggio dei risultati;
- ✓ analisi metodologica dell'ambiente e dei trend di mercato.

Modulo 2 Le strategie di marketing

- ✓ la definizione degli obiettivi di medio/lungo termine;

- ✓ processi di segmentazione del mercato;
- ✓ criteri di analisi per individuare il target di riferimento;
- ✓ definizione del posizionamento.

Modulo 3 Piano di marketing: struttura e valore strategico

- ✓ il piano di marketing e le sue fasi esecutive;
- ✓ favorire le sinergie interne con il piano di marketing;
- ✓ la responsabilizzazione sui margini e sul ritorno degli investimenti;
- ✓ le dimensione del piano di marketing: risultati nel breve e vantaggi competitivi nel medio periodo.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

B8 - Web marketing e social media marketing

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze di web e social marketing.

Obiettivi Formativi

Il corso fornisce gli strumenti di web marketing e social media per stare al passo con il web e creare una strategia ottimale per sviluppare e gestire brand e prodotti aziendali.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ avere un quadro d'insieme sulla rete e sul marketing digitale;
- ✓ comprendere le motivazioni per cui è importante che parte dell'attività di marketing passi da tradizionale all'online;
- ✓ evidenziare le differenze fra i social media più diffusi, conoscerli per valutarne le criticità.

Contenuti didattici

Modulo 1 Gli ambienti del marketing digitale e gli strumenti a disposizione dell'impresa

- ✓ come sviluppare a 360° gli aspetti relazionali di una presenza digitale;
- ✓ fasi della strategia digitale;
- ✓ SEO (Search Engine Optimisation): conoscere il funzionamento dei motori di ricerca per progettare al meglio un sito;
- ✓ la comunicazione sul web: dalla pubblicità online alle formule pay-per-performance alla SEM (Search Engine Marketing);
- ✓ i market place: verticali, orizzontali, B2B, B2C, C2C.

Modulo 2 Social media marketing

- ✓ custode communities: il social network interno come strumento di customer care e di CRM;
- ✓ Facebook: pagine, profili, gruppi;
- ✓ Twitter: il microblogging;
- ✓ Linkedin: business professional networking;
- ✓ le criticità dei social media: privacy e net reputation;
- ✓ il social media marketing.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B9 –Corso per operatore Call Center

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è dedicato a tutte le persone che utilizzano il telefono per lavoro e che, quindi, vogliono conoscere le diverse tecniche per svolgere in modo efficace la loro attività. I partecipanti apprenderanno come attirare l'attenzione del cliente, migliorando le proprie capacità di vendita telefonica, nonché il proprio portafoglio clienti. E' ideale sia per operatori già impiegati in call center sia per quelle persone che vogliono imparare le tecniche del telemarketing operativo.

Obiettivi Formativi

L'intento del percorso formativo è quello di creare una figura professionale altamente qualificata, che sappia rispondere in maniera sempre più adeguata alle richieste ed esigenze del mercato. Si tratta di un corso pratico che ha lo scopo di dare una formazione, per aumentare la capacità di comunicare efficacemente e di utilizzare al meglio il telefono come strumento di lavoro dalle infinite potenzialità nelle mani di chi vende, ottenendo una produttività più alta ed un'immagine aziendale eccellente nei confronti della clientela e del proprio pubblico in generale.

Il corso si propone, inoltre, di aumentare la consapevolezza dell'utente sull'importanza del proprio ruolo nel soddisfare il cliente e di migliorare l'approccio relazionale con lo stesso.

Contenuti didattici

Il discente avrà modo di conosce la struttura dei Call Center, il loro funzionamento, gli strumenti utilizzati e le diverse tipologie di funzioni, ma svilupperà anche adeguate competenze tecnico-professionali per potervi operare. Saranno sviluppate anche conoscenze sulle nuove tecnologie ICT, sulle relazioni interpersonali, sul lavoro di gruppo, sulla custome satisfaction e sul lavorare per obiettivi.

Completano il profilo professionale l'attitudine alla risoluzione dei problemi, l'orientamento alla relazione con il cliente, la capacità di gestire lo stress.

Le capacità e competenze che saranno sviluppare all'interno dei seguenti moduli, sono:

Modulo 1 La Relazione con l'utente

- ✓ Capacità di relazione
- ✓ Capacità di vendita telefonica
- ✓ Credibilità telefonica

- ✓ Comunicazione verbale
- ✓ Riconoscere le tipologie di clienti

Modulo 2 Metodi e tecniche

- ✓ Attività di telemarketing
- ✓ Tecniche di comunicazione telefonica
- ✓ Attirare l'attenzione del cliente
- ✓ Suscitare interesse nel cliente
- ✓ Creare desiderio nel cliente
- ✓ Chiudere un accordo telefonico
- ✓ Gestire le obiezioni del cliente
- ✓ Le tecniche di risposta alle obiezioni
- ✓ Lo Script
- ✓ Saper gestire i contatti
- ✓ Applicare il giusto comportamento telefonico
- ✓ Implementare le vendite
- ✓ Condurre una telefonata commerciale

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva

frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

B10. - Active Media - Social media management e digital storytelling

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola superiore

Obiettivi Formativi

Lo storytelling è un approccio strategico che usa le strutture della narrazione e della costruzione di storie come strumenti di comunicazione e marketing. Questo corso, che unisce il social media management al digitalstorytelling, facendo riferimento a tecniche molto avanzate come il viral e il buzz marketing (marketing del passaparola) intende fornire strumenti concreti e operativi per la creazione, pianificazione e organizzazione di attività di comunicazione digitale.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione

- ✓ Il valore del racconto nell'economia delle esperienze
- ✓ L'identità digitale e la nuova geografia Social Media Oriented
- ✓ Ecosistema della comunicazione e nuovi format editoriali
- ✓ La narrazione transmediale e la contaminazione dei linguaggi creativi
- ✓ L'evoluzione dei canali di comunicazione: la derivazione dei contenuti
- ✓ Narrazione collettiva e partecipata

Modulo 2 - Lo storytelling

- ✓ Cosa sono le storie digitali
- ✓ Cross e trans media
- ✓ Dal content marketing al publishing
- ✓ Integrare lo storytelling al piano media
- ✓ L'impostazione di una campagna
- ✓ La progettazione e la definizione di un budget
- ✓ Strumenti operativi

Metodologie formative previste

Aula/Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max. 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ L'attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576,00 euro

B11. - Comunicazione turistica e culturale 2.0 - scenario

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola superiore

Obiettivi Formativi

I social network e il Web 2.0 hanno completamente rivoluzionato il settore del turismo passando dalla comunicazione alla conversazione, dal monologo al dialogo. Le realtà turistiche si trovano così catapultate in uno scenario dove i contenuti generati dai turisti sono sempre più importanti, rendendo necessaria una costante attività di ascolto e misurazione. Il corso si prefigge l'obiettivo di affrontare il cambiamento in atto, attraverso lo studio dei principali social network quali Facebook, Twitter e non solo, offrendo le nozioni teoriche e le tecniche necessarie per comprendere come integrare blog e social media massimizzando il ROI degli investimenti nei mezzi digitali.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Corso online di Turismo 2.0

- ✓ L'organizzazione creativa dei territori per il posizionamento competitivo
- ✓ Open governament e policy-making a base culturale per i nuovi distretti
- ✓ Turismo creativo, Smart Tourism e Smart Cities: la declinazione online e offline del territorio
- ✓ L'evoluzione del patrimonio: Digital Heritage, Heritage 3.0 e Performing Heritage

Modulo 2 - Marketing territoriale

- ✓ Le mutazioni nei "luoghi" della cultura: musei, biblioteche, centri culturali e digitale
- ✓ Nuove frontiere dell'evento culturale, dall'happening all'evento-progetto
- ✓ Social Innovation e applicazioni pratiche: tra Placemaking e placebranding
- ✓ Il ruolo dominante della filiera del Food per l'identità territoriale
- ✓ Valorizzazione internazionale degli asset locali: la glocalization

Metodologie formative previste

Aula/Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max. 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ L'attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768,00 euro + iva

B12. Il marketing territoriale

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i laureati nell'area marketing.

Obiettivi formativi

Le competenze acquisite permetteranno ai partecipanti di operare nei settori della comunicazione enogastronomica, del turismo e nelle eccellenze dell'artigianato, con specifiche competenze sul lancio di nuovi prodotti e servizi enogastronomici e turistici, nell'organizzazione di eventi a finalità economica, turistica e culturale, nell'attuazione di processi di internazionalizzazione, nella gestione di attività di ufficio stampa.

Contenuti didattici

- ✓ brand analysis e sviluppo del marchio (strategie di marca, pricing, distribuzione, riposizionamento), dalla realizzazione del medesimo alla strategia commerciale per raggiungere degli obiettivi prefissati;
- ✓ pianificazione strategica ,analisi della domanda (targeting), strategie di posizionamento, politiche e strategie di relazione con il cliente (promozioni e sponsorizzazioni), partecipazione a fiere di settore, comunicazione strategica e non convenzionale, event management;
- ✓ dalle tecnologie della comunicazione e new media al web marketing, social media marketing e communication plan (posizionamento sui mototi di ricerca, information architecture , content management, usabilità & experience design, web analytics),web 2.0 e web 3.0 : l' evoluzione tecnologica e l' applicazione ai sistemi aziendali, nuovi scenari e new media: applicazioni per ipad , iphone & mobiles; sviluppo di piattaforme di ecommerce e vendita on line.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

B13. Il marketing operativo

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i laureati nell'area marketing.

Obiettivi formativi

Il Corso in oggetto intende fornire ai partecipanti un quadro completo dei modelli e delle prassi di marketing utilizzate dalle imprese al fine di creare e difendere valore nel contesto di mercati business to consumer.

Contenuti didattici

- ✓ Le leve del marketing operativo
- ✓ Marketing operativo: relazione con il marketing strategico, obiettivi e leve attivate
- ✓ La gestione della marca : determinanti, funzioni, sistemi di misurazione del valore
- ✓ La marca nel contesto del largo consumo: politiche di branding di industria e distribuzione
- ✓ Le decisioni relative al lancio di nuovi prodotti
- ✓ Le decisioni di prezzo
- ✓ Le decisioni inerenti la comunicazione di marketing
- ✓ Il marketing nei servizi
- ✓ Introduzione ai servizi
- ✓ Differenze fondamentali tra beni e servizi
- ✓ Tratti generali del settore dei servizi
- ✓ Il processo decisionale del consumatore
- ✓ Il processo di erogazione del servizio
- ✓ La determinazione dei prezzi nei servizi
- ✓ Lo sviluppo del mix di comunicazione nei servizi
- ✓ La gestione della parte tangibile dell'impresa
- ✓ La gestione del personale dei servizi
- ✓ La gestione dei consumatori
- ✓ La definizione e la misurazione della soddisfazione del consumatore
- ✓ La definizione e la misurazione della qualità del servizio

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

B14. - Gestione efficace delle comunicazione

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato ai responsabili di area, agli addetti segreteria e Front office

Obiettivi Formativi
Il corso consente ai partecipanti di comprendere la differenza tra comunicazione interna e comunicazione esterna e di acquisire le competenze e gli strumenti adatti per riuscire a gestirle entrambe in maniera efficace, per un vantaggio e un benessere sia personale che organizzativo.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ acquisire la consapevolezza di come la comunicazione influisca sull'organizzazione aziendale
- ✓ integrare e migliorare i flussi e le azioni di comunicazione tra i diversi comparti aziendali
- ✓ individuare strategie mirate di comunicazione interna ed esterna
- ✓ scegliere gli strumenti più appropriati attraverso cui veicolare la comunicazione
- ✓ misurare l'efficacia delle azioni di comunicazione interna ed esterna
- ✓ strutturare diverse modalità di comunicazione esterna, che si differenziano in base all'obiettivo della stessa

Contenuti didattici
Modulo 1 : Principi e obiettivi della comunicazione interna ed esterna

- ✓ fondamenti della comunicazione: dizione ed eleganza verbale
- ✓ fondamenti della comunicazione interna ed esterna
- ✓ comunicazione come leva gestionale e organizzativa
- ✓ migliorare il flusso di informazioni top down/bottom up e viceversa

Modulo 2 : Strategia di efficienza comunicativa

- ✓ la comunicazione al servizio dell'efficienza organizzativa aziendale
- ✓ comunicazione interna ed esterna in relazione alle altre leve organizzative

Modulo 3 : Il piano di comunicazione

- ✓ tecniche e strategie di elaborazione di un piano efficiente di comunicazione interna

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960, 00 euro + iva

B15. – Strategia di marketing d'impresa

Edizioni
1

Destinatari
Il corso è destinato ai responsabili dell'area commerciale e marketing

Obiettivi Formativi
Il corso prepara un professionista ad applicare i principi, metodologie, e tecniche per gestire il marketing e la comunicazione d'impresa. Inoltre fornisce un valido supporto per la gestione e la scelta dei canali esterni di marketing e comunicazione.

Contenuti didattici
Modulo 1 : Strategie di marketing management

- ✓ L'analisi
- ✓ La pianificazione strategica
- ✓ La realizzazione
- ✓ Il controllo

Modulo 2 : La scelta degli strumenti

- ✓ La realizzazione di una campagna pubblicitaria
- ✓ La copy strategy
- ✓ La gestione dell'ufficio stampa
- ✓ Organizzazione di eventi
- ✓ Il direct marketing, forza vendita, marketing relazionale
- ✓ Pianificazione della campagna di pubblicità online e off line
- ✓ - Il marketing non convenzionale

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B16. - Tecniche di vendita

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e agli addetti dell'area commerciale.

Obiettivi Formativi

Il corso trasmette le più moderne tecniche di vendita e di negoziazione per sviluppare un approccio consulenziale alla vendita e concludere con successo anche le trattative più complesse. Sono approfonditi gli strumenti indispensabili per analizzare i reali bisogni del cliente, pianificare la vendita in modo da superare gli obiettivi, eccellere nell'aspetto relazionale, anticipare le obiezioni e chiudere con redditività la vendita.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ strutturare tecniche di vendita con metodi di negoziazione efficaci;
- ✓ approfondire gli elementi chiave delle transazioni più complesse;
- ✓ sviluppare efficacemente la comunicazione con il cliente;
- ✓ concludere alle migliori condizioni per massimizzare relazione e redditività.

Contenuti didattici

Modulo 1 : L'azienda e i suoi bisogni

- ✓ la capacità d'ascolto come la chiave per una vendita riuscita
- ✓ le domande per identificare i bisogni
- ✓ analizzare il ciclo della decisione d'acquisto: il grid
- ✓ tecniche per creare le condizioni di dialogo con il cliente
- ✓ come costruire un clima di fiducia e di credibilità

Modulo 2 : Costruire, valorizzare e concludere l'offerta

- ✓ valorizzare le caratteristiche del prodotto e dell'offerta in termini di vantaggi per il cliente
- ✓ regole fondamentali per discutere, convincere e ottenere consenso
- ✓ creare un'argomentazione di vendita e svilupparla
- ✓ il linguaggio della vendita e le tecniche
- ✓ tecniche per concludere una vendita

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

B17. - La relazione con il cliente: la comunicazione persuasiva

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e agli addetti dell'area commerciale.

Obiettivi Formativi

Il percorso persegue l'obiettivo principale quello di rafforzare e qualificare i partecipanti nel campo della comunicazione e relazione con il cliente in modo da potenziarne sia le capacità commerciali, sia le abilità organizzative. Obiettivo generale è quello di fornire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti per realizzare ed ottimizzare la loro attività di relazione con la clientela, in modo che siano in grado di:

- ✓ gestire i rapporti con la clientela ottimizzando gli strumenti di relazione e di organizzazione sia di marketing, sia commerciale
- ✓ interpretare l'orientamento al cliente come una strategia di lungo periodo per la struttura in cui lavora
- ✓ creare delle relazioni stabili di clientela in modo da evidenziarne i vantaggi economici e il valore della base di clienti
- ✓ utilizzare e diffondere i concetti di marketing relazionale;
- ✓ utilizzare gli strumenti di fidelizzazione
- ✓ analizzare e risolvere le varie problematiche nella gestione del rapporto con il cliente

Contenuti didattici

Modulo 1 : Elementi di comunicazione efficace e relazione con il cliente

- ✓ La competenza linguistica come strumento sociale
- ✓ Le tecniche comunicative di accoglienza e assistenza al cliente
- ✓ Gli elementi principali che caratterizzano il processo della comunicazione

Modulo 2 : La gestione del cliente

- ✓ L'orientamento al cliente
  - o la gestione del portafoglio clienti
  - o la risorsa cliente
  - o il servizio giusto per il cliente
- ✓ La valutazione e classificazione dei clienti
  - o elementi di analisi e segmentazione del mercato
  - o criteri di valutazione e/o dei comportamenti d'acquisto
  - o definizione del target
  - o classificazione clienti e redditività

Modulo 3 : Introduzione al CRM

- ✓ I principi base del CRM

- Il CRM analitico
- Gli strumenti del CRM
- La relazione con i sistemi informativi aziendali

✓ Valutazione e realizzazione di un valido programma di CRM
- Implementazione di un sistema di CRM
- I principali software di CRM
- Redazione di un progetto di CRM

Modulo 4 : Pianificazione e formulazione delle strategie di comunicazione

✓ I target di comunicazione
- Gli strumenti di comunicazione
- I mezzi di comunicazione
- Calcolo dell'efficacia della comunicazione

✓ Qualità del servizio e custode satisfaction
- I rapporti tra “Qualità” e “customersatisfaction”
- Procedure di base
- I principi base della custode satisfaction
- Cortesia e qualità del servizio
- Il controllo del servizio

✓ Marketing e vendite
- Tecniche di marketing
- Tecniche di negoziazione
- Considerazioni sulle strategie di vendita
- Le caratteristiche del prodotto e del servizio
- La promozione delle vendite

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

B18. - Post vendita tra fidelizzazione e gestione dei conflitti

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e agli addetti dell'area commerciale.

Obiettivi Formativi

I servizi post vendita di molte aziende industriali italiane che progettano e costruiscono beni durevoli, stanno vivendo un forte cambiamento: da un approccio "passivo" di intervento su richiesta del cliente ad un approccio "proattivo" caratterizzato da una proposta di servizi strutturata e da politiche di pricing collegate al livello di servizio erogato ed al valore percepito dai clienti.

L'obiettivo generale del corso è di generare le competenze atte a:

- ✓ soddisfare e fidelizzare i clienti
- ✓ incrementare il fatturato e la redditività aziendale

Contenuti didattici

Modulo 1 : Come cambiano le attese del cliente: dalla vendita di prodotto alla vendita di valore

- ✓ Che cosa significa Valore per il cliente
  - o *I* sei principi della produzione di Valore
  - o Prepararsi per il successo
  - o Supporti alla Vendita del Valore
  - o Come e quando aggiungere Valore all'offerta
  - o Come trovare le leve della Vendita di Valore
  - o Le informazioni di base per identificarlo: ascoltare, fare domande, osservare
- ✓ La logica del cliente e del Commerciale
  - o In che modo il cliente prende una decisione d'acquisto
  - o Il processo di una vendita "classica" e le sue insidi
- ✓ Le criticità nell'attività del cliente
  - o come identificarle ed utilizzarle a vantaggio dell'offerta

Modulo 2 : Tattiche di esplorazione

- ✓ Come preparare e presentare un'offerta ai decisori
  - o Fare una presentazione
  - o Come differenziare un'offerta
- ✓ Conoscere la concorrenza
  - o Marketing Intelligence
- ✓ Gli strumenti emotivi della Vendita di Valore
  - o Cos'è l'abilità emotiva (AE) e come svilupparla

Modulo 3 : La gestione della relazione e delle obiezioni

- ✓ Origine e significati delle obiezioni
- ✓ Tecniche per gestire l'emozione e le obiezioni
- ✓ Come e quando chiedere un impegno al cliente
- ✓ I momenti delle decisioni
- ✓ La negoziazione
- ✓ La consegna del prodotto/servizio
- ✓ Perché è un "momento della verità" per il cliente e come gestirlo
- ✓ Il post-vendita

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B19. - L'innovazione digitale: l'e-commerce

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e agli addetti dell'area commerciale

Obiettivi Formativi

Il corso si prefigge l'obiettivo di formare i partecipanti in merito all'e-commerce e alle azioni di web marketing finalizzate alla vendita on line dei prodotti. Gli obiettivi *del corso prevedono l'acquisizione di competenze pratiche per realizzare tutto ciò che è necessario per la pianificazione di un negozio virtuale:*

- ✓ *strategie e tecniche di commercio elettronico;*
- ✓ *SEM e Web Marketing;*
- ✓ *vendita attraverso market place;*
- ✓ *il negozio virtuale;*
- ✓ *elementi di Social media marketing.*

Contenuti didattici

Modulo 1 : Introduzione all' e-commerce e ai social media

- ✓ social commerce: ideare lo store adattandolo ai social media;
- ✓ social customer care: l'utente al di sopra dello store;
- ✓ elementi di social marketing;
- ✓ il valore aggiunto del servizio;
- ✓ definizione della strategia dell'e-commerce.

Modulo 2 : Progettare e realizzare un sito di e-commerce

- ✓ creare il processo di vendita online;
- ✓ web design ed e- shop;
- ✓ costruzione dell'e-shop;
- ✓ promozione del sito;
- ✓ privacy: normative e adempimenti.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

B20. - E-commerce manager: gestire realmente un negozio "virtuale"

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato ai responsabili dell'area commerciale e marketing

Obiettivi Formativi
Il mercato dell'e-commerce, negli ultimi anni, ha avuto una crescita rilevante e ha permesso a molti marchi e prodotti di diffondersi più rapidamente rispetto ai metodi di vendita "classici". Ma avere un negozio virtuale non basta,è necessario che chi possiede un sito di vendita di prodotti e/o servizi conosca al meglio le strategie di gestione e ottimizzazione dello stesso.
Il corso ha il fine di formare coloro che si occupano di e-commerce, rendendoli esperti in attività quali

- ✓ comprensione del panorama e i trend dell'e-commerce
- ✓ comunicazione efficace all'interno del negozio virtuale
- ✓ gestione e promozione del sito
- ✓ analisi e valutazione dei competitor

Contenuti didattici
Modulo 1 : Gli elementi del marketing digitale

- ✓ Il mercato dell'e-commerce
- ✓ I competitor
- ✓ Il panorama nazionale e internazionale
- ✓ La strategia digitale
- ✓ La comunicazione sul web
- ✓ Le tecniche di promozione
- ✓ Inbound marketing
- ✓ Customeracquisition
- ✓ Customerretention

Modulo 2 : E-commerce management

- ✓ Il commercio elettronico
- ✓ Beni e servizi
- ✓ Tempi e modalità
- ✓ Le campagne pubblicitarie
- ✓ Le relazioni con partners e fornitori
- ✓ Business opportunities
- ✓ Business development
- ✓ La sicurezza della rete
    - Privacy e sicurezza

- Informativa
- Sanzioni

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B21. - Tecnologie per l'e-commerce e Content Management System

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato ai responsabili dell'area commerciale e marketing

Obiettivi Formativi
Il corso ha l'obiettivo di formare i partecipanti su tematiche relative agli strumenti e alle tecnologie per l'e-commerce. In particolar modo l'attenzione sarà focalizzata sui sistemi di Content Management.
Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito le competenze necessarie per:

- ✓ gestire dinamicamente i contenuti del proprio sito web
- ✓ scegliere il software più adatto rispetto ai contenuti da gestire
- ✓ personalizzare e migliorare la formattazione delle pagine
- ✓ conoscere le basi dei linguaggi XHTML e CSS

Contenuti didattici
Modulo 1 : Introduzione ai sistemi di Gestione dei contenuti CMS

- ✓ Cosa sono i CMS
- ✓ La scelta di un CMS adatto ai propri contenuti
- ✓ La configurazione di un CMS
- ✓ Le funzionalità del CMS
- ✓ Ottimizzare il CMS

Modulo 2 : La piattaforma tecnologica per l'e-commerce

- ✓ Introduzione all' XHTML e CSS
- ✓ Il controllo del flusso di lavoro

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

B22. - SEO e SEM. Il marketing operativo e strategico digitale per farsi trovare e vendere online

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato ai responsabili dell'area commerciale e marketing

Obiettivi Formativi

La principali finalità del corso è offrire ai partecipanti una conoscenza integrata e strategica del marketing online e dei motori di ricerca, puntando all'acquisizione di competenze avanzate sull'inbound marketing.

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ conoscere e applicare strategie di inbound marketing
- ✓ migliorare la visibilità dei contenuti del proprio sito web
- ✓ applicare strategie di espansione del brand e del business
- ✓ conoscere e applicare le attività relative al SEO e al SEM

Contenuti didattici

Modulo 1 : Web marketing

- ✓ Il marketing strategico
- ✓ Il marketing operativo
- ✓ Il posizionamento strategico
- ✓ La campagna di web marketing
- ✓ L'espansione del proprio brand

Modulo 2 : L'inbound marketing

- ✓ La strategia dell'inbound marketing: essere trovati da potenziali clienti
- ✓ Gli strumenti dell'inbound marketing
- ✓ La promozione del sito web sui motori di ricerca
  - o *SEO: la Search Engine Optimization*
  - o *SEM: il Search Egine Marketing*
- ✓ Long Tail: le parole chiave per il proprio business

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960, 00 euro + iva

B23. - E-mail marketing, social networking, CRM per fidelizzare il cliente online

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato ai responsabili dell'area commerciale e marketing

Obiettivi Formativi
Oggi il social costituisce una dell'aree più diffuse in cui si sviluppano le relazioni e l'interazione tra l'azienda e il cliente. Per questa ragione le aziende devono implementare nuove modalità di diffusione dei prodotti e di contatto e fidelizzazione dei clienti.
Il corso ha l'obbiettivo di fornire ai partecipanti la conoscenza di strumenti che siano efficaci e che consentano all'azienda di strutturare una propria identità, incrementando il loro vantaggio competitivo e il coinvolgimento del cliente. Al termine del corso i destinatari saranno in grado di:

- ✓ utilizzare nuove strategie di comunicazione
- ✓ utilizzare la posta elettronica e i social network come strumenti di marketing diretto
- ✓ gestire la customer satisfaction
- ✓ gestire le relazioni con i clienti
- ✓ implementare la fidelizzazione del cliente

Contenuti didattici
Modulo 1 : Il marketing relazionale

- ✓ La relazione con il cliente
  - o la relazione one-to-one
  - o la gestione della relazione
  - o la raccolta delle informazioni
- ✓ Il brand e il target
- ✓ La fidelizzazione del cliente

Modulo 2 : E-mail e social network: i nuovi strumenti della comunicazione

- ✓ Il social media marketing
- ✓ I social media e le comunità virtuali
- ✓ La gestione aziendale del marketing on line
- ✓ Il processori interazione aziend/cliente
- ✓ Il marketing diretto: strategie di successo e diffusione del brand

Modulo 3 : CustomerRelationship Management

- ✓ La strada per il CRM
- ✓ Le relazioni con il cliente: strategie di gestione
- ✓ L'acquisizione di nuovi clienti

- ✓ Gli strumenti informatici per implementare il management
- ✓ Le strategie di comunicazione on line e la fidelizzazione del cliente
- ✓ Lo sviluppo di contenuti e servizi personalizzati

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

B24. - Strumenti per il marketing

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze di marketing.

Obiettivi Formativi

Questo corso ha l'obiettivo di far acquisire e migliorare l'abilità dei partecipanti nellapromozione del prodotto o servizio aziendale, considerando come finalità l'incremento del vantaggio competitivo aziendale. Soddisfare i clienti, superare i competitor, generare fatturato e profitti per la propria azienda sono gli obiettivi del marketing. Il corso fornisce le competenze necessarie per affrontare i mercati di riferimento, illustrando leve e fattori di successo indispensabili per vincere le sfide che ogni giorno si presentano alla funzione marketing.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ comprendere ruolo e mission del marketing;
- ✓ analizzare e valutare gli effetti potenziali di opportunità/minaccia del mercato e preparare le dovute strategie di attacco/difesa;
- ✓ selezionare il target di clienti ottimale, stimarne le potenzialità e veicolare la miglior offerta per rapporto prezzo/qualità;
- ✓ effettuare analisi del valore dell'offerta;
- ✓ analizzare e proporre soluzioni per differenziarsi dai competitor;
- ✓ costruire un piano di marketing che sia un reale strumento di strategia e di pianificazione.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Il marketing e il suo ruolo nel contesto aziendale

- ✓ il marketing e i mutamenti nel contesto di riferimento: mission, obiettivi, implicazioni strategiche, nuove applicazioni
- ✓ le tre mission del marketing: diagnosi, identificazione della strategia, execution
- ✓ pianificazione strategica dell'attività di marketing: dall'analisi al monitoraggio dei risultati
- ✓ analisi metodologica dell'ambiente e dei trend di mercato

Modulo 2 : Le strategie di marketing

- ✓ la definizione degli obiettivi di medio/lungo termine
- ✓ processi di segmentazione del mercato
- ✓ criteri di analisi per individuare il target di riferimento
- ✓ definizione del posizionamento

Modulo 3: Piano di marketing: struttura e valore strategico

- ✓ il piano di marketing e le sue fasi esecutive
- ✓ favorire le sinergie interne con il piano di marketing

- ✓ la responsabilizzazione sui margini e sul ritorno degli investimenti
- ✓ le dimensione del piano di marketing: risultati nel breve e vantaggi competitivi nel medio periodo

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

B25. - Comunicare il prodotto online. Corso di fotografia Still-life e fotoritocco per negozi elettronici

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze nell'e-commerce.

Obiettivi Formativi

Lo scopo del corso è fornire, alle aziende che si occupano di e-commerce, tutti gli strumenti e le strategie per rendere, attraverso la fotografia, un prodotto "affascinante" agli occhi dei clienti/consumatori. I partecipanti impareranno i segreti della fotografia still-life ossia l'arte di mettere in posa gli oggetti e sapranno utilizzare un software di fotoritocco, così da poter gestire completamente le immagini.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ fare fotografie che diano maggior valore al prodotto
- ✓ modificare le fotografie attraverso l'utilizzo di software specifici
- ✓ conoscere le strategie di una comunicazione efficace tramite le immagini

Contenuti didattici

Modulo 1 : Il valore delle immagini

- ✓ Elementi di graphic design
- ✓ L'arte visiva
- ✓ Lo still-life
- ✓ L'arte di dare potere comunicativo alle immagini
  - Le tecniche di composizione della scena
  - Luce ed esposizione
  - La profondità di campo
- ✓ Lo sviluppo della creatività

Modulo 2 : Lo sviluppo fotografico digitale

- ✓ Gli strumenti del ritocco di immagini
- ✓ Adobe Photoshop Lightroom 5
  - L'acquisizione delle foto
  - Lo sviluppo creativo
  - La correzione dell'esposizione
  - La pubblicazione su internet mediante web e social network
- ✓ La fotografia RAW
- ✓ Sessione pratica

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

B26. - Metodi, tecniche e strumenti di ricerca di marketing e di mercato

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze nelle ricerche di mercato.

Obiettivi Formativi
L'impresa, per stabilire un'efficace relazione con la clientela, deve fare sistematico ricorso alle "Ricerche di mercato" e alle conseguenti "Analisi di mercato", che supportano il suo sistema decisionale di marketing. Sulla base di questi fattori l'impresa orienta le strategie e ottimizza le performance: il corso intende sviluppare le conoscenze e la professionalità necessarie per operare con competenza nella funzione di "ricerche di mercato e marketing delle imprese industriali, commerciali e dei servizi".
Al termine del corso, quindi, i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ sviluppare un'approfondita conoscenza della clientela
- ✓ adottare una strategia di mercato orientata alla soddisfazione e fidelizzazione della clientela
- ✓ sperimentare i metodi di rilevazione, trattamento, elaborazione dei dati di mercato, in chiave decisionale

Contenuti didattici
Modulo 1 : Ricerche di mercato

- ✓ Metodologie delle Ricerche quantitative d'impresa
- ✓ Dati di mercato e loro fonti
- ✓ Piani campionari (campione casuale semplice e stratificato) per la rilevazione dei dati
- ✓ Caratteri rilevati con il questionario: quantitativi, qualitativi, misti
- ✓ Analisi diagnostica dei risultati della ricerca in chiave di marketing

Modulo 2 : Ricerche on-line

- ✓ Vantaggi offerti dalle ricerche on-line (faster, cheaper, better)
- ✓ Le ricerche su Internet e sugli utenti dei Social Network (Facebook, Linkedin, ecc.)
- ✓ Organizzare e gestire con facilità una ricerca di mercato online (il software gratuito)
- ✓ Applicazioni pratiche di utilizzo delle ricerche on-line (ottimizzazione del sito e dei banner)

Modulo 3 : Marketing e segmentazione di aree commerciali

- ✓ Il Piano marketing
- ✓ Data mining: Segmentazione della clientela (comportamentale, con alberi decisionali; descrittiva, con la cluster analysis)
- ✓ Comportamento di acquisto/riacquisto
- ✓ Market Basket Analysis (business intelligence) e cross selling
- ✓ Clickstream analysis

- ✓ Posizionamento di marchi/prodotti
- ✓ Lancio di un nuovo prodotto/servizio o di un restyling (Conjointanalysis)
- ✓ Tecniche di Customersatisfaction
- ✓ Misura dell'impatto della pubblicità on-line e dell'immagine aziendale sul comportamento d'acquisto

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

B27. - Vision e Mission. Analisi del contesto ed analisi SWOT

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze nelle ricerche di mercato.

Obiettivi Formativi
L'obiettivo principale del corso è trasmettere ai partecipanti le competenze strategiche per comprendere, analizzare, interpretare e fronteggiare un mercato sempre più competitivo.
Attraverso la formazione, i destinatari acquisiranno le seguenti competenze:

- ✓ adoperare tecniche necessarie per il raggiungimento della soddisfazione e della fidelizzazione del cliente
- ✓ redigere un piano di marketing efficace, non convenzionale e basato sul web
- ✓ gestire efficacemente le tecniche di comunicazione volte al miglioramento delle capacità negoziali

Contenuti didattici
Modulo 1 : Organizzazione aziendale

- ✓ Strategie organizzative, Mission, Vision e obiettivi
- ✓ I modelli organizzativi
- ✓ Le funzioni aziendali
- ✓ Ruoli e mansioni delle funzioni marketing e commerciale

Modulo 2 : Tecniche di analisi e marketing

- ✓ Definizione degli obiettivi
- ✓ Marketing audit (analisi del mercato, della concorrenza)
- ✓ Il bench marketing: interno, competitivo, non competitivo, su scala mondiale
- ✓ Analisi SWOT (identificare punti di forza e di debolezza dell'azienda, valutazione delle opportunità e dei rischi del mercato)
- ✓ Elaborazione delle Strategie
- ✓ Elaborazione del Piano di azione
- ✓ Definizione del Budget

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

B28. - Posizionamento e targeting strategico

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze nella gestione della rete di vendita

Obiettivi Formativi

Differenziarsi dal mercato, acquisire vantaggi competitivi e incrementare i margini di profitto sono i principali risultati di un buon posizionamento strategico. Disporre di una strategia efficace consente, inoltre, di "leggere" in anticipo le dinamiche di cambiamento, prendere decisioni consapevoli e guidare l'azienda verso i nuovi scenari. Incentrato sui concetti chiave delle strategie competitive, questo corso entra nel merito del "come" acquisire un vantaggio competitivo e adeguare il proprio quadro strategico.

Al termine del corso, i partecipanti saranno pronti a:

- ✓ gestire rapporti commerciali con il cliente business
- ✓ applicare le tecniche di segmentazione e targeting del mercato
- ✓ utilizzare strumenti per l'organizzazione e gestione della rete vendita e del portafoglio clienti

Contenuti didattici

Modulo 1 : Posizionamento strategico d'impresa

- ✓ Analisi delle variabili che influenzano il posizionamento strategico
- ✓ Il modello per analizzare le specificità del cliente business
- ✓ Segmentation – Targeting – Positioning e Planning nelleimprese
- ✓ La gestione del posizionamento: vantaggi indiretti

Modulo 2 : Strategiacompetitiva

- ✓ I 5 elementi chiave di una strategia competitiva
- ✓ Proposta di valore unico
- ✓ Catena di generazione del valore
- ✓ Trade off
- ✓ Mutuallyreinforcingacitivities
- ✓ Continuità strategica e orizzonti temporali

Modulo 3 : Leadership e visione strategica

- ✓ Le leadership trasformazionali
- ✓ Storia della Leadership: tratti e stili situazioni
- ✓ Leadership e visione creativa

Modulo 4 : Strategie e cambiamento

- ✓ Continuità strategica e orizzonti temporali

- ✓ Elaborazione del quadro strategico
- ✓ Pericoli di una strategia
- ✓ Le forze competitive e il risk management
- ✓ Change management

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
32 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
768, 00 euro + iva

B29. - Marketing mix

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze e tecniche nella gestione delle maggiori leve competitive del marcato

Obiettivi Formativi
L'obiettivo del corso è di fornire conoscenze e strumenti fondamentali per affrontare problemi concreti di attività di marketing: specificamente, la definizione degli aspetti distributivi e logistici, dal prezzo, alla compilazione di un piano di distribuzione, fino agli strumenti usati per la promozione e alle tecniche di trade marketing.
I corsisti saranno, quindi, in grado di:

- ✓ conoscere una leva peculiare del marketing strategico, tattico e operativo
- ✓ avere il cliente come punto focale degli sforzi aziendali

Contenuti didattici
Modulo 1 : La leva "prodotto"

- ✓ L'equilibrio tra standardizzazione e personalizzazione
- ✓ Le strategie di modulazione
- ✓ La gestione del mix in un'ottica dinamica ed orientata all'innovazione
- ✓ Le 4P
- ✓ La competitività tra prodotti
- ✓ Cosa s'intende per plus
- ✓ Il naming, il packaging e il design: elementi distintivi in buon mercato concorrenziale
- ✓ Gestire e pianificare la Rete di vendita
- ✓ Analisi della mansione e dei compiti dell'agente di vendita
- ✓ Identificazione cliente/contatto
- ✓ Qualificazione dell'opportunità
- ✓ Marcatura del centro decisionale
- ✓ Proposta
- ✓ Decisione
- ✓ Implementazione del progetto
- ✓ Gestione cliente
- ✓ Ricerca nuove opportunità

Modulo 2 : La leva "prezzo"

- ✓ Le relazioni distributive
- ✓ Il pricing
- ✓ Product e brand management

- ✓ Consumer e trade promotions
- ✓ Fattori interni
- ✓ Obiettivi di marketing
- ✓ Costi sostenuti
- ✓ Fattori esterni
- ✓ Mercato e domanda
- ✓ Concorrenza
- ✓ Fluttuazioni del tasso di cambio
- ✓ Legislazione antidumping
- ✓ Criterio del mark-up o cost plus
- ✓ Criterio dei prezzi correnti
- ✓ Criterio del profitto obiettivo
- ✓ Criterio della massimizzazione del profitto
- ✓ Criterio della massimizzazione delle vendite
- ✓ Criterio delle gare d'appalto

Modulo 3 : La leva “distribuzione”

- ✓ Trasporto
- ✓ Frazionamento
- ✓ Magazzinaggio, assortimento, contatto
- ✓ Informazione;
- ✓ Canale diretto e canale indiretto breve in cui esiste un solo intermediario o lungo in cui esistono almeno due intermediari
- ✓ La scelta del canale di distribuzione: fattori di mercato, dell’impresa, dei produttori
  - *Distribuzione intensiva: il livello di copertura del mercato è massimo*
  - *Distribuzione selettiva: il prodotto è presente solo presso alcuni rivenditori*
  - *Distribuzione esclusiva: il prodotto è distribuito solo per area geografica*
- ✓ I principali modelli logistici cui è possibile ricorrere
  - *Stock – ityourself*
  - *Outsorcing del deposito*
  - *Drop – shipping*
  - *Intermediari logistici specializzati*
- ✓ Le soluzioni innovative all’esigenza di ridefinizione della funzione logistica
  - *Supply chain management*
  - *Marketplace*
  - *E-procurement*

Modulo 4 : La leva “comunicazione”

- ✓ Diretto
- ✓ Personalizzato
- ✓ Di massa
- ✓ Generalizzato

- ✓ Approccio individualizzato, attraverso i media tradizionali
  - *creare un contatto diretto con il potenziale cliente*
  - *il ricorso alla forza vendita e i suoi costi*
  - *la promozione delle vendite*
  - *il customer service*
- ✓ Approccio generalizzato, attraverso i media non tradizionali
  - *Banner*
  - *E-mail*
  - *Newsletter e Newsgroup*
  - *Marketing virale*
  - *Partnership e affiliazioni*
- ✓ Approccio individualizzato, attraverso i media non tradizionali
  - *Marketing autorizzato*
  - *Raccomandazioni personalizzate*
  - *Promozioni e annunci pubblicitari personalizzati*
  - *Pagine web personalizzate*

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960, 00 euro + iva

B30. - Marketing research& Consumer Behaviour

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze e tecniche nella gestione delle maggiori leve competitive del marcato

Obiettivi Formativi

Il corso intende fornire, al di là delle logiche del c.d. "consumo di massa", la necessaria conoscenza dei i consumatori-bricoleurs o di nicchia capaci, attraverso i loro comportamenti di consumo, di co-partecipare alla "trasformazione" dei mercati. Obiettivo prioritario del corso sarà, quindi, fornire gli strumenti per consentire una ricerca legata al campo del marketing e alle abitudini comportamentali dei "consumatori".

Il corso permetterà ai partecipanti di:

- ✓ applicare le più avanzate teorie di marketing e dello studio del consumatore
- ✓ sviluppare il brand e la comunicazione visiva dell'azienda

Contenuti didattici

Modulo 1 : Gli aspetti organizzativi di una indagine sul comportamento del consumatore

- ✓ Valutazione e rilevazione del comportamento del consumatore
- ✓ La misura di variabili endogene al fenomeno: le scale di misura
- ✓ Le scale di atteggiamenti nell'analisi comportamentale
- ✓ Gli indicatori sociali: problemi e metodi di sintesi
- ✓ Determinanti del comportamento. Esempi di indagini sui comportamenti del consumatore

Modulo 2 : Il comportamento del consumatore. Aspetti metodologici

- ✓ I focus group nelle esperienze di consumo
- ✓ Modelli loglineari e modelli logit
- ✓ Quantificazione delle mutabili statistiche
- ✓ Analisi fattoriale. Cluster analysis
- ✓ Comunicazione 3.0, marketing e comportamento del consumatore, branding e comunicazione visiva

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

B31. - Marketing internazionale. Come affrontare con successo i mercati internazionali

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze e tecniche nella gestione delle maggiori leve competitive del marcato

Obiettivi Formativi

Il corso fornisce una moltitudine di strumenti di analisi e di decisione che l'interlocutore può utilizzare per effettuare analisi interne ed esterne all'impresa per valutare l'opportunità di mercato, analizzare la concorrenza del mercato e poter decidere con cognizione le strategie e le tattiche da utilizzare per affrontare il mercato estero.

I partecipanti, al termine del corso, avranno le conoscenze adeguate per:

- ✓ cooperare alla definizione delle strategie di espansione aziendale sulla base dell'analisi dei fenomeni produttivi, finanziari e commerciali a livello internazionale
- ✓ creare relazioni con clienti esteri, pianificando ed organizzando le attività dell'ufficio Commerciale

Contenuti didattici

Modulo 1 : Il Marketing: fattori di Successo e di influenza nei mercati esteri

- ✓ I vantaggi dell'internazionalizzazione
- ✓ L'orientamento delle PMI verso l'internazionalizzazione
- ✓ Fattori che influenzano la scelta di una strategia di internazionalizzazione
- ✓ Modelli di internazionalizzazione delle PMI
- ✓ Internazionalizzazione: fattori di successo delle PMI italiane
- ✓ Il profilo dell'export manager
- ✓ Gli elementi chiave di un processo di internazionalizzazione
- ✓ Forze che influenzano il mercato: le 5 forze di Porter
- ✓ Marketing internazionale: definizione
- ✓ Le attività di marketing: strategie e operatività
- ✓ Sistema informativo di marketing

Modulo 2 : Strategie di Marketing Mix Internazionale: Politiche di Prodotto

- ✓ Il Marketing Mix: le leve del marketing
- ✓ Strategie di prodotto
- ✓ Strategie competitive prodotto/mercato
- ✓ Strategie di portafoglio prodotto/mercato (matrice di Hansoff)
- ✓ Strategie di gestione del prodotto a livello internazionale
- ✓ L'effetto prisma
- ✓ Considerazioni sullo sviluppo di nuovi prodotti

- ✓ Politiche di gamma e linea

Modulo 3 : Strategie di Marketing Mix Internazionale : politiche di Prezzo - Politiche di Comunicazione politiche di Servizio e Relazione

- ✓ Politica di prezzo a livello internazionale
- ✓ Fattori di influenza del prezzo
- ✓ Domanda elastica e in elastica
- ✓ Struttura del prezzo a livello internazionale;
- ✓ Escalation del prezzo
- ✓ Metodi di definizione del prezzo
- ✓ Strategie di prezzo
- ✓ Leve di marketing utilizzabili sul prezzo
- ✓ Costi di trasporto e influenze sulla strategie di prezzo
- ✓ Prezzo e ciclo di vita del prodotto

Modulo 4 : Gli strumenti della comunicazione a livello internazionale

- ✓ Le attività di comunicazione aziendale (istituzionale)
- ✓ Public relations
- ✓ Le attività pubblicitarie
- ✓ Personal selling
- ✓ Manifestazioni fieristiche
- ✓ Direct marketing
- ✓ Attività di comunicazione sul punto vendita
- ✓ Materiale promozionale
- ✓ Strumenti della comunicazione digitale nell'era di internet
- ✓ Il web come strumento di servizio e promozione delle vendite all'estero

Modulo 5 : La gestione del marketing mix nei paesi in via di sviluppo

- ✓ Necessità di un nuovo approccio
- ✓ I fattori che agiscono sulla struttura della distribuzione
- ✓ Le principali strutture della distribuzione nei paesi in via di sviluppo
- ✓ I canali di entrata
- ✓ Alcune regole importanti per il marketing

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

B32. - Web marketing e social media marketing

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato al responsabile area marketing, agli addetti marketing e ai manager con l'esigenza di aggiornare e arricchire le proprie competenze di web e social marketing.

Obiettivi Formativi
Il corso fornisce gli strumenti di web marketing e social media per stare al passo con il web e creare una strategia ottimale per sviluppare e gestire brand e prodotti aziendali.
I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ avere un quadro d'insieme sulla rete e sul marketing digitale;
- ✓ comprendere le motivazioni per cui è importante che parte dell'attività di marketing passi da tradizionale all'online;
- ✓ evidenziare le differenze fra i social media più diffusi, conoscerli per valutarne le criticità.

Contenuti didattici
Modulo 1 : Gli ambienti del marketing digitale e gli strumenti a disposizione dell'impresa

- ✓ come sviluppare a 360° gli aspetti relazionali di una presenza digitale;
- ✓ fasi della strategia digitale;
- ✓ SEO (Search Engine Optimisation): conoscere il funzionamento dei motori di ricerca per progettare al meglio un sito;
- ✓ la comunicazione sul web: dalla pubblicità online alle formule pay-per-performance alla SEM (Search Engine Marketing);
- ✓ i market place: verticali, orizzontali, B2B, B2C, C2C.

Modulo 2 : Social media marketing

- ✓ custode communities: il social network interno come strumento di customer care e di CRM;
- ✓ Facebook: pagine, profili, gruppi;
- ✓ Twitter: il microblogging;
- ✓ Linkedin: business professional networking;
- ✓ le criticità dei social media: privacy e net reputation;
- ✓ il social media marketing.

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

B33. La valorizzazione del territorio: il marchio

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è rivolto ai responsabili dell'area marketing agroalimentare e dell'area commerciale

Obiettivi formativi
Il corso intende illustrare gli strumenti e le tecniche di marketing e comunicazione necessari a valorizzare le risorse locali di un territorio, con particolare riferimento ai settori agricoli, dando ampio spazio al valore del Brand territoriale.
I destinatari del corso, al termine delle attività formative, sapranno:

- ✓ utilizzare tecniche di comunicazione e di valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio di riferimento
- ✓ contribuire alla definizione di un piano di brand marketing territoriale adeguato alle peculiarità del territorio e alle esigenze del cliente

Contenuti didattici
Modulo 1 : Elementi di marketing territoriale

- ✓ Il marketing del territorio
- ✓ Strategie di sviluppo delle filiere corte
- ✓ Carta di valorizzazione del territorio e produzioni agroalimentari
- ✓ Marchi collettivi territoriali
- ✓ Creare valore al marchio

Modulo 2 : Il valore del brand

- ✓ Nozioni di base del brand territoriale
- ✓ Branding interno ed esterno
- ✓ Il progetto della marca territoriale, metodologie e strumenti
- ✓ Marketing Agroalimentare attraverso i prodotti a marchio di origine

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
12 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

Qualifica professionale ufficiale di Arredatore d'Interni e attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 70 % di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

288, 00 euro + iva

B34. Visual merchandising

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è rivolto al responsabile dell'area marketing e dell'area commerciale

Obiettivi formativi
Il corso si propone di fornire ai partecipanti una buona professionalità nel settore del visual merchandising e le competenze necessarie per la realizzazione di uno spazio espositivo che, come mezzo comunicativo più vicino al consumatore, rappresenta il reale punto di contatto tra cliente ed azienda. Al termine dell'esperienza formativa il partecipante sarà capace di coordinare il layout del punto vendita rendendolo altamente riconoscibile, sulla base della strategia aziendale di riferimento: ogni allievo acquisirà dunque competenze di comunicazione istituzionale, architettura commerciale, design corporate, interior design, segnaletica, informazione in shop, design e packaging dei prodotti a marchio proprio, animazioni e promozioni.

Contenuti didattici
Modulo 1 : Visual merchandising: metodiche

- ✓ Classificare e segmentare l'assortimento dei prodotti sugli scaffali, in funzione degli obiettivi dell'impresa
- ✓ Definire il layout delle attrezzature: come organizzare l'aspetto complessivo del punto vendita, definendo la disposizione delle attrezzature e il movimento dei clienti nel negozio
- ✓ Definire il layout merceologico: organizzare gli spazi di vendita e la disposizione dei prodotti
- ✓ Definire il display: quali spazi assegnare e come organizzare i prodotti per uniformità e famiglie di appartenenza
- ✓ Pianificare attività di animazione del punto vendita
- ✓ Coordinare i diversi strumenti di comunicazione aziendale

Modulo 2 : Visual merchandising: strumenti

- ✓ Evoluzione
- ✓ La grande distribuzione
- ✓ Il concept store
- ✓ Visual merchandising e identità di marca
- ✓ Il punto vendita come forma di comunicazione

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
32 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
Qualifica professionale ufficiale di Arredatore d'Interni e attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 70 % di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
768, 00 euro + iva

B35. Content Creation and Curation

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è rivolto al responsabile dell'area marketing e dell'area e-commerce

Obiettivi formativi
La creazione, la scelta e la cura dei contenuti sono degli aspetti molto importanti per il successo di un sito web. Il corso proposto ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le competenze adatte alla gestione dei contenuti e delle informazioni del sito web, al fine di renderlo maggiormente interessante e di impatto immediato per il cliente.
I partecipanti al termine del corso saranno in grado di:

- ✓ gestire i contenuti del sito web
- ✓ scrivere titoli che attirino l'attenzione
- ✓ creare contenuti interessanti e coinvolgenti per il cliente
- ✓ strutturare efficaci modalità di condivisione
- ✓ gestire l'implementazione e la cura dei contenuti

Contenuti didattici
Il corso prevede i seguenti moduli didattici:
Modulo 1 : il content marketing

- ✓ la creazione dei contenuti: Gli obiettivi dell'impresa nel mondo digitale
- ✓ i punti chiave per un messaggio efficace, i contenuti coinvolgenti
- ✓ come scrivere un titolo di successo
- ✓ i contenuti e la focalizzazione sul cliente
- ✓ la struttura coerente

Modulo 2 : Dare una voce al brand

- ✓ la comunicazione come base del business
- ✓ la cura dei contenuti digitali
- ✓ l'identità e l'autorevolezza del brand
- ✓ il contesto spazio/tempo

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
Qualifica professionale ufficiale di Arredatore d'Interni e attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 100 % di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

B36. - Green Marketing Management: la promozione e la comunicazione del prodotto sostenibile

Edizioni 1

Destinatari
Addetti al marketing

Obiettivi formativi
Il corso fornisce gli strumenti necessari a sviluppare le capacità comunicative e promozionali del prodotto sostenibile, integrando le competenze tradizionali di marketing con le nuove tecnologie di comunicazione digitale.
I partecipanti al corso impareranno a:

- ✓ coniugare l'aspetto economico al rispetto dell'ambiente preteso dai consumatori sempre più consapevoli
- ✓ adeguare le tecniche di marketing alle normative ambientali e ai nuovi trend del mercato

Contenuti didattici
Modulo 1 - Elementi di strategia green marketing

- ✓ Strumenti green per il marketing
- ✓ Strumenti green per le vendite
- ✓ La gestione operativa del marketing e delle vendite in ottica green
- ✓ Il coinvolgimento attivo dei clienti e dei partner
- ✓ Il controllo ed il miglioramento

Modulo 2 - Il management sostenibile ed eco-orientato

- ✓ Tecniche di vendita e di attrattività del prodotto agricolo sostenibile
- ✓ La misurazione dei costi di gestione del progetto eco sostenibile
- ✓ Customer service e green practices
- ✓ Filiera e marketing agroalimentare

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

B37. - Web marketing e social media marketing per la sanità

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanità area marketing e comunicazione

Obiettivi formativi
Il corso fornisce gli strumenti di web marketing e social media per stare al passo con il web e creare una strategia ottimale per sviluppare e gestire brand e prodotti aziendali in sanità.
I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ avere un quadro d'insieme sulla rete e sul marketing digitale
- ✓ comprendere le motivazioni per cui è importante che parte dell'attività di marketing passi da tradizionale all'online
- ✓ evidenziare le differenze fra i social media più diffusi, conoscerli per valutarne le criticità

Contenuti didattici
Modulo 1 - Gli ambienti del marketing digitale e gli strumenti a disposizione dell'impresa

- ✓ come sviluppare a 360° gli aspetti relazionali di una presenza digitale
- ✓ fasi della strategia digitale
- ✓ SEO (Search Engine Optimisation): conoscere il funzionamento dei motori di ricerca per progettare al meglio un sito
- ✓ la comunicazione sul web: dalla pubblicità online alle formule pay-per-performance alla SEM (Search Engine Marketing)
- ✓ i marketplace: verticali, orizzontali, B2B, B2C, C2C

Modulo 2 - Social media marketing

- ✓ customer communities: il social network interno come strumento di customer care e di CRM
- ✓ Facebook: pagine, profili, gruppi
- ✓ Twitter: il microblogging
- ✓ Linkedin: business professional networking
- ✓ le criticità dei social media: privacy e net reputation
- ✓ il social media marketing

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

B38. - Le competenze marketing per la farmacia

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore farmaceutico

Obiettivi formativi
La professione del farmacista sta evolvendo e anche ai collaboratori più giovani sono richieste conoscenze che si allargano fino al mondo del marketing. Competenze come saper fidelizzare la clientela, organizzare l'assortimento della farmacia per facilitare l'acquisto del cliente, sono conoscenze sempre più importanti e qualificanti per la professione del singolo. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ migliorare il servizio al cliente
- ✓ fidelizzare il cliente
- ✓ definire la gamma d'offerta

Contenuti didattici
Modulo 1 -Il bacino d'utenza, il profilo della clientela

- ✓ geomarketing, una tecnica evoluta di conoscenza del proprio pubblico
- ✓ analisi del bacino d'utenza: informazioni preziose per la gstione
- ✓ cosa è il bacino d'utenza e perché è importante
- ✓ il calcolo del bacino d'utenza

Modulo 2 - La fidelizzazione dei clienti

- ✓ il valore della fidelizzazione
- ✓ la tessera fedeltà
- ✓ analisi delle informazioni
- ✓ le iniziative per consolidare la relazione

Modulo 3 - La definizione della gamma d'offerta

- ✓ la gamma dell'offerta
- ✓ l'assortimento in farmacia
- ✓ prodotti Star e prodotti Dog
- ✓ la notorietà dei prodotti
- ✓ i servizi in farmacia

Modulo 4 - Il category management

- ✓ le politiche dell'assortimento e il marketing di categoria
- ✓ il category management
- ✓ il category management customer-based
- ✓ un esempio di applicazione del customer management

- ✓ il category management del retro banco

Modulo 5 - L'arte della vendita

- ✓ le decisione di acquisto del cliente
- ✓ il consiglio del farmacista: il servizio che fa la differenza
- ✓ gli strumenti della vendita
- ✓ l'e-commerce farmaceutico
- ✓ la mancata vendita
- ✓ il benchmark in farmacia: confrontarsi con i concorrenti

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

C. Amministrazione e finanza

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

C1. - Amministrazione del personale

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area amministrazione e figure tecniche operanti in settori aziendali diversi.

Obiettivi formativi

Comprendere i bisogni e le motivazioni delle persone e trovare le risposte gestionali.

Gestire efficacemente le risorse umane significa conoscere i principali processi di gestione e saperli declinare coerentemente all'interno dei processi aziendali. Il corso consente di comprendere le variabili della gestione HR e di acquisire strumenti per valutare performance e competenze, orientare mobilità e collaborare nei processi di selezione e inserimento. Obiettivi che si vuole perseguire sono:

- ✓ Identificare i principi della gestione HR e il significato delle politiche del personale.
- ✓ Conoscere le principali leve gestionali.
- ✓ Migliorare la conoscenza d'insieme della funzione HR e approfondirne tecniche e strumenti.

Contenuti didattici

MODULO 1 Il campo d'azione nella gestione HR

- ✓ Conoscere l'evoluzione della funzione risorse umane;
- ✓ le principali sfide della funzione;
- ✓ identificare gli interessi in gioco, gli attori e i differenti processi.

MODULO 2 Ricerca e Selezione

- ✓ Conoscere le differenti fasi del processo di selezione;
- ✓ identificare i momenti chiave;
- ✓ ruolo dei differenti attori nel percorso di ricerca e selezione;
- ✓ tappe del colloquio di selezione;
- ✓ conoscere i rischi da evitare nel processo di selezione.

MODULO 3 Retribuire e incentivare

- ✓ Comprendere cos'è e come funziona un sistema retributivo;
- ✓ relazione tra sistema e politica retributiva;
- ✓ scelte aziendali rispetto alla retribuzione: premi individuali e di gruppo.

MODULO 4 Valutazione delle risorse umane come strumento di valorizzazione e motivazione

- ✓ Avviare/perfezionare un sistema di valutazione;
- ✓ differenti sistemi di valutazione;
- ✓ fasi principali di un processo di valutazione;
- ✓ relazione tra azioni di valutazione e altre leve.

MODULO 5 Sviluppo delle competenze chiave: progettazione e gestione della formazione in azienda

- ✓ Utilizzare una mappa delle professioni e delle competenze;
- ✓ evoluzioni dei ruoli e competenze chiave da sviluppare;
- ✓ preparare un piano di sviluppo per ridurre i gap di competenze;
- ✓ principali fasi del processo formativo;
- ✓ fare un'analisi del bisogno formativo e valutare l'efficacia dell'intervento;
- ✓ superare la formazione e orientarsi verso un processo di sviluppo integrato delle competenze;
- ✓ comprendere l'influenza dei diversi ruoli coinvolti nelle scelte formative;

MODULO 6 Clima e benessere organizzativo

- ✓ Definire il clima organizzativo;
- ✓ comprendere le componenti del clima organizzativo;
- ✓ conoscere i sistemi di misurazione e di intervento;
- ✓ fasi di un processo di rilevazione del clima aziendale.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

C2. - Contabilità generale e bilancio

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area amministrazione, contabilità e finanza.

Obiettivi

Apprendere gli elementi base relativi alle problematiche fiscali ed amministrative concernenti la tenuta della contabilità di un'impresa e alla redazione del bilancio.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ conoscere i principali elementi della contabilità fiscale e amministrativa in azienda;
- ✓ redigere il bilancio d'esercizio;
- ✓ acquisire nozioni di base di utilizzo del Software Gestionale.

Contenuti didattici

Modulo 1Elementi di contabilità generale

- ✓ metodi della contabilità generale;
- ✓ sistema della partita doppia;
- ✓ funzionamento dei conti e predisposizione del piano contabile;
- ✓ utilizzo su PC di software gestionale per la tenuta contabile e redazione del bilancio.

Modulo 2 Informativa di bilancio

- ✓ il bilancio: finalità interne ed esterne;
- ✓ definizione dei più comuni termini di bilancio;
- ✓ esemplificazione pratica di rilevazioni contabili ai fini della redazione del bilancio d'esercizio;
- ✓ indici di Bilancio.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400, 00 euro + iva

C3. - Budget e controllo di gestione

Edizioni 2

Destinatari

Addetti area amministrazione e figure tecniche operanti in settori aziendali diversi.

Obiettivi

Permettere ai dipendenti di comprendere logiche e tecniche di budgeting e controllo di gestione.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Comprendere i presupposti contabili necessari per il controllo di gestione;
- ✓ apprendere i meccanismi relativi a budget e consuntivi anche avvalendosi di strumenti informatizzati.

Contenuti didattici

Modulo 1Tecniche di controllo di gestione

- ✓ Classificazione dei costi: fissi e variabili, diretti ed indiretti;
- ✓ sistemi di rilevazione dei costi: i centri di costo;
- ✓ tecniche di analisi economico finanziaria;
- ✓ tecniche di determinazione e analisi degli scostamenti;
- ✓ sistemi di rilevazione contabile.

Modulo 2Tecniche di budgeting

- ✓ Sistema informativo aziendale;
- ✓ sistemi di rilevazione contabile;
- ✓ tecniche di contabilità analitica e di budgeting;
- ✓ tecniche di reporting.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 10.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

C4. – Finanza aziendale

Edizioni 2

Destinatari

Addetti area amministrazione, finanza e controllo.

Obiettivi

Il corso è coerente con la necessità di fornire ai destinatari le conoscenze e gli strumenti indispensabili per conoscere ed applicare correttamente le disposizioni introdotte dalla direttiva MiFID e dalle leggi e regolamenti emanati in suo recepimento.

Al termine del corso il partecipante sarà in grado di:

- ✓ Illustrare le principali novità introdotte dalla Direttiva MiFID;
- ✓ illustrare i principali adempimenti in capo agli intermediari finanziari nella prestazione dei servizi d'investimento;
- ✓ il progetto è coerente con la necessità di fornire ai destinatari le conoscenze e gli strumenti indispensabili per conoscere ed applicare correttamente le disposizioni introdotte dalla direttiva MiFID e dalle leggi e regolamenti emanati in suo recepimento.

Contenuti didattici

Il percorso formativo si articola nei seguenti moduli:

Modulo 1 Strumenti finanziari. Definizione e principali tipologie

- ✓ Le azioni le obbligazioni;
- ✓ i principali strumenti di raccolta bancaria.

Modulo 2 Normativa Mifid: principi generali

- ✓ Norme di impatto operativo;
- ✓ nozioni sul risparmio gestito;
- ✓ novità normative ex Decreto Salva Italia.

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 10.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600, 00 euro + iva

C5. – Ottenere “credito” dalle banche

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area amministrazione, finanza e controllo.

Obiettivi

L'obiettivo del corso è di a fornire un quadro completo e integrato degli strumenti di controllo crediti piccoli operatori, dai più tradizionali ai più innovativi, al fine di consentire agli operatori di consolidare le proprie competenze e di acquisire gli strumenti per intervenire in azienda sui sistemi di pianificazione e controllo già in atto, migliorandoli o implementandone di nuovi e più adeguati alla peculiarità dell'impresa.

Al termine del corso il partecipante sarà in grado di:

- ✓ Gestire efficacemente il recupero crediti;
- ✓ valutare il merito creditizio: il credito clienti e la sua rilevanza nella gestione aziendale;
- ✓ coordinare le informazioni disponibili per valutare il rischio perdita;
- ✓ gestire i crediti di clienti in crisi.

Contenuti didattici

Il percorso formativo si articola nei seguenti moduli:

Modulo 1 Il credito clienti e il suo recupero

- ✓ Importanza del credito clienti nell'economia attuale;
- ✓ disposizioni legislative relative ai ritardi di pagamento;
- ✓ clausole a protezione delle condizioni generali di vendita;
- ✓ vantaggi e svantaggi dei diversi mezzi di pagamento;
- ✓ scegliere la modalità di sollecito più adatta alla classe di rischio;
- ✓ definire il calendario solleciti;
- ✓ scheda cliente e contabilità clienti come strumenti del recupero crediti.

Modulo 2Valutazione del merito creditizio

- ✓ La valutazione del merito di credito delle imprese;
- ✓ l'analisi di bilancio per la valutazione del merito creditizio d'impresa;
- ✓ il rendiconto finanziario a supporto del processo di valutazione del merito creditizio d'impresa.

Modulo 3 Valutare il rischio cliente

- ✓ Metodi tradizionali di valutazione;
- ✓ il bilancio come base per la valutazione quantitativa;
- ✓ determinare i criteri di rischio specifico.

Modulo 4 Gestire i crediti di clienti in crisi

- ✓ Identificare le situazioni di crisi;
- ✓ conoscere la normativa a difesa del creditore: procedure e criteri di scelta;
- ✓ come e quando realizzare in autonomia un ingiunzione di pagamento;
- ✓ l'ingiunzione di pagamento europea;
- ✓ gestire le conseguenze del fallimento di un'impresa cliente.

Metodologie formative previste

Aula/Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 10.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600, 00 euro + iva

C6. – Corso di specializzazione per Operatore CED

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è riservato a laureati (laurea triennale, specialistica/magistrale e diploma di laurea vecchio ordinamento) e diplomati iscritti ad albo/ordine professionale, di età compresa tra i 18 e i 65 anni.

Obiettivi

Formare figure professionali appetibili, dotandole di un solido, specifico e qualificante know how che consenta loro di inserirsi efficacemente in qualsiasi contesto lavorativo, assolvendo alle proprie task autonomamente e proficuamente: è questo l'obiettivo prioritario del corso che preparerà i partecipanti a realizzare compiutamente tutte le attività di elaborazione informatizzata degli adempimenti connessi con la gestione del personale. Ciò permetterà il conseguimento di obiettivi generali quali:

- ✓ incrementare l'occupabilità delle risorse, fornendo loro conoscenze e competenze altamente specializzanti;
- ✓ contribuire allo sviluppo competitivo delle aziende attraverso il ricorso, in una funzione strategica qual è l'amministrazione del personale, a professionisti competenti e qualificati.
- ✓ Il raggiungimento di tali goals, consentirà di traguardare i seguenti obiettivi specifici:
- ✓ fornire ai partecipanti una conoscenza compiuta ed approfondita di tutti gli aspetti essenziali della gestione amministrativa del personale;
- ✓ sviluppare le capacità dei discenti di provvedere efficacemente agli aspetti legali e amministrativi correlati con la gestione dei dipendenti;
- ✓ sviluppare le capacità dei partecipanti di gestire adeguatamente l'informatizzazione dei dati e delle procedure connesse con l'amministrazione delle risorse umane.

Contenuti didattici

Il corso approfondirà analiticamente e dettagliatamente contenuti e procedure applicative riguardanti tre macro tematiche principali: **l'amministrazione del personale, l'elaborazione delle buste paga e la gestione informatizzata delle comunicazioni amministrative**. Saranno trattati i concetti fondamentali connessi con la gestione del rapporto di lavoro, dall'assunzione alla compilazione dei libri obbligatori, dal calcolo delle retribuzioni al calcolo delle contribuzioni a carico dei dipendenti e dell'azienda, approfondendo aspetti specifici legati alla corretta registrazione delle assenze e alla adeguata compilazione del cedolino e del CUD; saranno, poi, illustrate ed esperite le idonee procedure di informatizzazione dei dati attraverso l'utilizzo appropriato dei software specifici per l' elaborazione buste paga.

Il corso avrà una strutturazione modulata che consentirà una calendarizzazione delle attività appropriata, efficace, rispondente alle esigenze dei partecipanti e coerente con i ritmi d'apprendimento e gli stili cognitivi dei discenti.

Modulo 1 Amministrazione del personale

- ✓ organizzazione aziendale e amministrazione del personale;
- ✓ costituzione del rapporto di lavoro: i tipi di contratto;
- ✓ gestione e cessazione del rapporto di lavoro;
- ✓ il trattamento economico del lavoratore;
- ✓ orario di lavoro e assenze;
- ✓ normative e adempimenti per il rapporto di lavoro dipendente;

Modulo 2 L'elaborazione delle buste paga

- ✓ La creazione della busta paga
- ✓ Simulazioni di eventi quali: malattie, maternità, infortunio, congedo matrimoniale
- ✓ Conguagli di fine anno e di fine rapporto
- ✓ Applicazione addizionali irpef, trasferte, rimborsi spese, fringe benefits
- ✓ Mensilità aggiuntive
- ✓ La busta paga dei collaboratori a progetto

Modulo 3 Gestione informatizzata delle comunicazioni amministrative

- ✓ Word, Excel, Power Point, internet
- ✓ Pacchetto Zucchetti: introduzione
- ✓ Gestione e creazione tabelle e anagrafica dipendente
- ✓ Ciclo elaborazioni mensili
- ✓ Elaborazione cedolino
- ✓ Modello F24

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 40

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

C7. - Fundraising innovativo: evoluzione nella raccolta fondi

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola superiore

Obiettivi formativi

La crisi economica ha modificato i tradizionali meccanismi di raccolta e reperimento di fondi in molti settori produttivi. La soluzione è quella di impegnarsi con strumenti, risorse e linguaggi adeguati per la costruzione di progetti realmente attraenti per partner e stakeholder diversificati, attivando processi moltiplicativi e di fiducia negli attori pubblici e privati nell'investimento sociale.

Alla fine del percorso formativo il corsista sarà in grado di :

- ✓ definire il ciclo del fundraising e le attività principali
- ✓ attuare una raccolta fondi aventi come beneficiari il singolo e/o aziende e fondazioni
- ✓ dar vita a innovative start up
- ✓ attuare un management efficiente e ben strutturato rispetto agli obiettivi da raggiungere
- ✓ incrementare l'attenzione verso le pratiche di crowdfunding e crowdsourcing, sviluppando una coscienza, una consapevolezza e una visione professionale del settore

Contenuti didattici

Modulo 1 - Concetti Teorici di base

- ✓ definizione teoric del fundraising
- ✓ principi e tecniche di fundraising
- ✓ decision making per il fundraising

Modulo 2 – Introduzione al crowdfunding

- ✓ i crowdfunding per la cultura: cos'è e come funziona
- ✓ come usare il crowdfunding con successo: promotori, piattaforme, donatori
- ✓ la scelta del crowdfunding: la soluzione giusta in base ai progetti da sviluppare

Modulo 3 – Progettare un management efficiente rispetto al progetto da realizzare

- ✓ Come promuovere un progetto di crowdfunding sul web
- ✓ Scelta dei canali di comunicazione (siti, social network e blog)
- ✓ Definire una strategia di Marketing Digitale efficace

Metodologie formative previste

Aula/Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max. 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ L'attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400, 00 euro + iva

C8. - Impresa creativa – Percorsi di introduzione al creative business

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola superiore

Obiettivi formativi

Le industrie culturali e creative sono individuate come uno dei settori strategici di sviluppo delle massime istituzioni internazionali, interessando diverse filiere produttive simultaneamente. Un patrimonio di competenze da allineare con le nuove possibilità di ibridazione degli sbocchi di un mercato in progressiva apertura.

Alla fine del percorso formativo il corsista sarà in grado di :

- ✓ tracciare l'evoluzione del retail e del consumo tra digitale e mondo fisico
- ✓ individuare il posizionamento - produttivo e competitivo – del progetto creativo e degli attori principali
- ✓ individuare il valore reale dell'idea: la value proposition
- ✓ conoscere i nuovi business model
- ✓ saper individuare i nuovi ruoli, funzioni e sbocchi professionali delle industrie creative
- ✓ applicare metodologie e tecniche innovative di incubazione e accelerazione d'impresa creativa

Contenuti didattici

Modulo 1 – Il Retail management

- ✓ responsabilità in capo alla figura di Retail Manager in aziende internazionali e nazionali
- ✓ i principali strumenti di Retail Marketing Management
- ✓ i principali strumenti per un'efficace "mappatura" della rete
- ✓ i principali fattori che influenzano i risultati di vendita e gli strumenti per la gestione efficace degli stessi
- ✓ logiche principali di scelta della location
- ✓ le logiche per un corretto assortimento
- ✓ le principali responsabilità dello Store Manager e del Retail Manager, con accenni agli altri ruoli di responsabilità nel canale Retail

Modulo 2 – Aspetti tecnici e la value proposition

- ✓ valutare l'organizzazione interna nell'ottica del mercato esterno
- ✓ competenze critiche sui modelli di valutazione, monitoraggio e incentivazione della rete vendita
- ✓ analisi critica dei potenziali sistemi motivazionali e di engagement

Metodologie formative previste

Aula/Fad

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max. 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ L'attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400, 00 euro + iva

C9. Gestione della crisi d'impresa

Edizioni 1

Destinatari

I destinatari del percorso sono imprenditori di PMI, consulenti aziendali, commercialisti e manager operanti nelle aree Finanza, Amministrazione e Controllo.

Obiettivi formativi

Obiettivo del corso è quello di fornire le nozioni necessarie affinchè il partecipante possa cogliere per tempo i segnali di una eventuale crisi di impresa e di conoscere gli strumenti attualmente a disposizione per gestirla.

Contenuti didattici

- ✓ Recall: i fondamenti dell'analisi finanziaria
- ✓ Il risultato finanziario del'impresa
- ✓ Il free cash flow from operations quale obiettivo aziendale.
- ✓ Debt Service Coverage Ratio• Le Regole del Debito
  Cash Flow Matching
  Duration Matching
  Asset & Liability Matching
  Quality Matching
- ✓ Recall: Il business plan: focus on le logiche di debt sustainability
- ✓ La stesura dei prospetti di bilancio proforma: problemi applicativi
- ✓ L'approccio Break Even based: sostenibilità finanziaria delle simulazioni.
- ✓ Controllo della sostenibilità economico finanziario del progetto industriale: stress testing.

L'INTERVENTO NELLA CRISI CONCLAMATA : DISASTER RECOVERY

- ✓ I problemi di debt reprofiling
- ✓ Le cause esogene: i credit crunches 2009 e 2011, differenze ed effetti sulle crisi d'impresa.
- ✓ Le fasi della ristrutturazione del debito in azienda.
- ✓ Problemi giuridici legati alle forme tecniche di indebitamento.
- ✓ Le rinegoziazioni ed i covenants: gestione del rapporto con gli istituti di credito.
- ✓ Il turnaround
- ✓ Le tecniche di gestione del risanamento.

- ✓ Le possibilità consentite dal sistema giuridico italiano per la gestione stragiudiziale.
- ✓ Private equity, venture capital e vulture investors.

GLI STRUMENTI DEL DIRITTO FALLIMENTARE ITALIANO

- ✓ La normativa fallimentare:
  Focus sull'azione revocatoria.
- ✓ I reati del fallito.
- ✓ Piani attestati di risanamento ex art. 67 comma III lettera d) L.F.
- ✓ L'impatto della riforma 2012.
- ✓ Esempi di piani attestati.
- ✓ Accordi di ristrutturazione ex art. 182 bis L.F.
- ✓ Il confronto con gli accordi stragiudiziali.
- ✓ Il "nuovo" concordato preventivo (Decreto Sviluppo 2012).
- ✓ I problemi della continuità aziendale.
- ✓ La gestione delle azioni esecutive.

Metodologie formative previste

Aula e fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva

frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

C10. Il business plan

Edizioni 1

Destinatari

Fornire al partecipante le nozioni necessarie a capire sullo strumento di pianificazione per eccellenza, il business plan, attraverso una illustrazione guidata alla sua redazione, ai suoi contenuti e alle molteplici finalità per cui lo stesso può essere proficuamente impiegato nella vita di un'impresa come nella creazione di uno start-up.

Obiettivi formativi

Disporre di una guida pratica ed operativa nella redazione del business plan, gestendo i passi critici nella pianificazione di un progetto imprenditoriale, sia che si tratti di uno start-up o di un'azienda avviata.

Contenuti didattici

- ✓ organizzazione, struttura
- ✓ la stesura formale
- ✓ analisi dell'azienda
- ✓ analisi del prodotto/mercato
- ✓ analisi del settore
- ✓ le strategie
- ✓ business analysis

Metodologie formative previste

Aula e fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

C11. Progettazione organizzativa

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti i laureati, nello specifico a quelli laureati in campo economico.

Obiettivi formativi

Il corso intende fornire ai partecipanti le conoscenze relative alle metodologie e gli strumenti di analisi idonei a interpretare, sistematizzare, ingegnerizzare e re-ingegnerizzare le strutture, i processi e i meccanicismi operativi presenti all'interno delle diverse organizzazioni.

Contenuti didattici

- ✓ Problemi fondamentali di progettazione organizzativa
- ✓ Progettare la struttura organizzativa tra autorità e controllo
- ✓ Progettare la struttura organizzativa tra specializzazione e coordinamento
- ✓ L'istituzione e la gestione della cultura organizzativa
- ✓ La progettazione e la strategia organizzativa in un ambiente globale mutevole
- ✓ La progettazione organizzativa e la tecnologia
- ✓ BPM: Analisi, Mappatura, Ripensamento dei processi organizzativi. Modelli, tecniche e strumenti applicativi
- ✓ La progettazione organizzativa, la tecnologia e l'organizzazione per processi
- ✓ Il cambiamento organizzativo e le trasformazioni organizzative

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

C12. - Corporate Finance

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato Financial Officer, Responsabili Amministrazione Finanza e Controllo, consulenti, intermedi finanziari.

Obiettivi formativi

Il corso permetterà ai partecipanti di acquisire profonde competenze riguardo ai temi della valutazione d'impresa, delle politiche di Fund Raising, della Finanza Straordinaria, del Capital Markets e del Private Equity. Al termine della formazione, i partecipanti saranno preparati a:

- ✓ prendere confidenza con i documenti finanziari standard
- ✓ utilizzare budget, metodi e strumenti di stima in modo efficace
- ✓ comunicare in forma adeguata informazioni finanziarie.

Contenuti didattici

Modulo 1: La contabilità: obiettivi, meccanismi e principi.

- ✓ conto economico
- ✓ stato patrimoniale
- ✓ nota integrativa e rendiconto finanziario
- ✓ relazioni accompagnatorie
- ✓ principi contabili nazionali
- ✓ come interpretare i dati di bilancio
- ✓ riclassificazione dello stato patrimoniale

Modulo 2: Come passare dalle informazioni contabili a quelle finanziarie

- ✓ dal bilancio d'esercizio all'analisi finanziaria
- ✓ cicli aziendali e riflessi nel bilancio d'esercizio
- ✓ il concetto di working capital
- ✓ cash flow e tesoreria
- ✓ analisi dei flussi finanziari
- ✓ fabbisogno finanziario
- ✓ fonti di finanziamento possibili
- ✓ investimenti e leva finanziaria

Metodologie formative previste

Aula/fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

C13. - Decisioni di investimento: ambiti, tecniche e strumenti di valutazione

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area amministrazione, contabilità e finanza, consulenti e intermediari finanziari.

Obiettivi

In un contesto economico così difficile è fondamentale per un'impresa intraprendere investimenti che creino redditività per il business aziendale e ne incrementino il vantaggio competitivo: il corso mira a fornire ai partecipanti tutte le conoscenze e gli strumenti necessari per gestire efficacemente e opportunamente le decisioni di investimento.
Più nel dettaglio, al termine del corso i partecipanti:

- ✓ saranno in grado di adottare correttamente i criteri decisionali basati sul reddito contabile
- ✓ saranno in grado di adottare correttamente i criteri decisionali basati sui flussi di cassa
- ✓ potranno valutare adeguatamente l'opportunità di realizzare investimenti in intangibile
- ✓ saranno in grado di implementare un efficace piano di investimento

Contenuti didattici

Modulo 1 Il capitale netto

- ✓ capitale proprio
- ✓ venture capital e private equità
- ✓ azioni ordinarie
- ✓ warrant
- ✓ contingent value right

Modulo 2 Il debito

- ✓ debito bancario
- ✓ le obbligazioni
- ✓ i leasing
- ✓ il WACC
- ✓ l'EVA ed il CAPM

Modulo 3 Titoli ibridi

- ✓ debito convertibile
- ✓ azioni privilegiate
- ✓ obbligazioni con opzioni

- ✓ il Confronto tra VAN e TIR
- ✓ analisi casi aziendali

Modulo 4 Scelte di finanziamento e ciclo di vita di un'impresa

- ✓ Finanziamento interno ed esterno a confronto
- ✓ Crescita, rischio e finanziamento

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400, 00 euro + iva

C14. - Il Project financing: soggetti, ambiti, strumenti e contratti

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area amministrazione, contabilità e finanza, consulenti e intermediari finanziari.

Obiettivi

Conoscere e saper applicare i criteri e gli elementi fondamentali del project financing è indispensabile per garantire la sostenibilità finanziaria dei progetti che il gruppo di soggetti privati o pubblici intraprende: da qui nasce la proposta di un percorso formativo su un tema centrale della finanza aziendale.
I partecipanti al termine del corso:

- ✓ conosceranno soggetti e ruoli
- ✓ saranno in grado di optare per soluzioni contrattuali idonee, gestendo adeguatamente l'assunzione dei rischi
- ✓ saranno in grado di gestire tutte le fasi del Project Financing
- ✓ saranno in grado di intraprendere adeguate analisi di fattibilità di un piano di Project Financing

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il Project Financing

- ✓ cos'è?
- ✓ a cosa serve?
- ✓ qualificazione giuridica

Modulo 2 I soggetti coinvolti

- ✓ gli sponsor
- ✓ la società di progetto (spv)
- ✓ i finanziatori;
- ✓ l'amministrazione pubblica
- ✓ i consulenti del progetto
- ✓ l'epc contractor
- ✓ gli off takers
- ✓ il gestore

Modulo 3 Le fasi di un'operazione di Project Financing

- ✓ fase preliminare
- ✓ fase di gara

- ✓ fase di esecuzione e controllo

Modulo 4 L'analisi finanziaria

- ✓ piano economico finanziario
- ✓ redditività
- ✓ bancabilità e indicatori
- ✓ congruità del contributo pubblico

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

800, 00 euro + iva

C15. - Opzioni reali: valutazione dei progetti d'innovazione e R&D

Edizioni 1

Destinatari

Tecnici e responsabili di progetto e di unità organizzative.

Obiettivi

Il successo di un'azienda è determinato dalla sua capacità di innovare: è, dunque, fondamentale, saper condurre un'adeguata valutazione economica dei progetti d'innovazione che si intendono introdurre in azienda: il corso proposto mira a trasferire le conoscenze e competenze atte a realizzare adeguatamente tali tipologie di valutazioni economiche.

I destinatari dell'azione didattica saranno, infatti in grado di:

- ✓ comprendere gli elementi essenziali connessi con la valutazione di progetti di ricerca e sviluppo
- ✓ applicare l'approccio delle opzioni reali
- ✓ adottare un modello d'analisi efficace

Contenuti didattici

Modulo 1 La valutazione dei progetti d'innovazione

- ✓ problemi nella valutazione economica dell'innovazione
- ✓ limiti dei metodi tradizionali di capital budgeting
- ✓ il valore strategico della conoscenza
- ✓ relazione tra investimenti in r&d e valore d'impresa
- ✓ come valutare l'innovazione tecnologica

Modulo 2 Le opzioni reali

- ✓ opzioni reali e opzioni finanziarie
- ✓ una tassonomia delle opzioni reali generate da investimenti innovativi
- ✓ dal progetto al portfolio di progetti d'innovazione
- ✓ un modello d'analisi

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

200, 00 euro + iva

C16. - Aspetti di finanza per l'internazionalizzazione

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili aree produzione, *finanza* e controllo.

Obiettivi

Come sostenere dal punto di vista finanziario il progetto di espansione su mercati internazionale di un'impresa? Il corso mira a sviluppare le conoscenze e competenze necessarie per gestire gli aspetti finanziari connessi col processo d'internazionalizzazione aziendale.
Nel dettaglio, al termine del percorso formativo, i partecipanti:

- ✓ saranno in grado di applicare tecniche e strumenti adeguati di valutazione di investimenti all'estero
- ✓ saranno in grado di intercettare adeguate opportunità di finanziamento per l'internazionalizzazione della loro impresa
- ✓ saranno in grado di utilizzare correttamente gli strumenti transattivi internazionali

Contenuti didattici

Modulo 1 La valutazione d'investimento all'estero

- ✓ finalità ed obiettivi
- ✓ i costi d'investimento
- ✓ metodologie per la redditività di un investimento

Modulo 2 Incentivi e sostegno all'internazionalizzazione

- ✓ i finanziamenti per gli studi di fattibilità
- ✓ le opportunità finanziare fornite da ministeri, camere di commercio ed agenzie per l'internazionalizzazione

Modulo 3 Strumenti di pagamento internazionale

- ✓ bonifico bancario
- ✓ l'assegno internazionale
- ✓ l'incasso documentario
- ✓ i crediti documentari

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

200, 00 euro + iva

C17. - Il diritto tributario per l'internazionalizzazione

Edizioni 1

Destinatari

Tecnici e responsabili di progetto e di unità organizzative.

Obiettivi formativi

Il corso affronta tematiche che riguardano il potere tributario in caso di vicende parzialmente extraterritoriali: gli aspetti internazionalistici delle imposte sul reddito (profili generali); la tassazione sui redditi dell'impresa multinazionale; altri tributi e rapporti con l'estero.

Le competenze professionali che il corso intende fornire sono le seguenti:

- ✓ soluzione delle controversie e del contenzioso tributario a livello nazionale ed europeo
- ✓ consulenza e pianificazione fiscale nazionale e internazionale
- ✓ tecniche redazionali di pareri, ricorsi e sentenze in materia tributaria

Contenuti didattici

Modulo 1 Le fonti del diritto internazionale

- ✓ le fonti e i principi: norme interne, convenzioni bilaterali, trattato regolamenti e direttive ue
- ✓ i modelli di trattati internazionali contro le doppie imposizioni
- ✓ il trasferimento della residenza delle persone fisiche e di quelle giuridiche

Modulo 2 L'impresa multinazionale: i flussi reddituali all'interno dei gruppi multinazionali

- ✓ la determinazione dei redditi delle multinazionali
- ✓ i cost contribution agreement e i cost sharing agreement
- ✓ le categorie di reddito nei trattati contro le doppie imposizioni
- ✓ altre categorie di reddito: i redditi di lavoro e i redditi immobiliari

Modulo 3 L'impresa nei rapporti di diritto tributario internazionale

- ✓ il rapporto tra il diritto comunitario e il diritto tributario internazionale
- ✓ le direttive comunitarie nel campo della fiscalità
- ✓ le operazioni di riorganizzazione in ambito comunitario e internazionale
- ✓ esercitazione pratica: analisi di casi e discussione di tecniche di pianificazione fiscale

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400, 00 euro + iva

C18. - Operazioni straordinarie: fusioni, acquisizioni, alleanze, joint venture

Edizioni 1

Destinatari

Consulenti, responsabili di tutte le fasi di M & A.

Obiettivi formativi

Il corso si prefigge l'obiettivo di analizzare le principali operazioni straordinarie di impresa, in particolare, le operazioni di fusione, d'acquisizione, le alleanze e le joint venture, mettendo in luce le principali implicazioni strategiche per le aziende coinvolte.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ conoscere gli aspetti strategici e operativi connessi all'effettuazione delle operazioni di fusione
- ✓ conoscere gli aspetti strategici e operativi connessi alle operazioni di acquisizione
- ✓ analizzare gli aspetti strategici e operativi inerenti alla stipulazione di alleanze e joint venture

Contenuti didattici

Modulo 1 - Le operazioni straordinarie: profili generali e strategici

- ✓ fusione: disciplina civilistica, fusione per incorporazione e per unione, aspetti contabili
- ✓ l'acquisizione d'azienda e le problematiche contabili relative al suo avviamento
- ✓ le implicazioni derivanti dalla stipulazione di accordi, alleanze, joint venture

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

200, 00 euro + iva

C19. - Activity Based Costing

Edizioni 1

Destinatari

Consulenti aziendali, Addetti Finanza, Controller, Addetti alla Pianificazione Strategica e Operativa, CFO, Responsabili del Controllo di Gestione.

Obiettivi formativi

Qual è il costo di ciascun attività realizzata dall'azienda? E di ciascun prodotto? Quali le attività più proficue e redditizie? L'Activity Based Costing permette la chiara identificazione dei livelli di produttività che l'impresa raggiunge, rilevandosi strumento fondamentale per l'adeguata e strategica gestione del business.

Il corso illustra gli elementi più importanti e significativi dell'Activity Based Costing, facendo sì che i partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, siano in grado di:

- ✓ individuare e aggregare correttamente le attività aziendali
- ✓ identificare adeguatamente i costi di ciascuna attività o di ogni prodotto aziendale
- ✓ individuare le attività maggiormente redditizie per il business aziendale

Contenuti didattici

Modulo 1 La logica dell'Activity Based Costing e il problema della scelta del sistema di costing

- ✓ il costo della produzione e il problema della correttezza della determinazione di costo
- ✓ la scelta del sistema di costing
- ✓ le potenzialità del sistema di costing

Modulo 2 La correttezza e la neutralità dell'ABC: le variabili critiche nella costruzione del modello

- ✓ la definizione e aggregazione delle attività
- ✓ l'attribuzione dei costi alle attività
- ✓ l'attribuzione dei costi delle attività agli oggetti di costo
- ✓ la scelta dei cost driver
- ✓ la gestione dell'incertezza
- ✓ l'attribuzione dei costi alle attività di supporto
- ✓ la nozione di capacità produttiva per il calcolo dei costi unitari delle attività

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

800, 00 euro + iva

C20. – Business Continuity Plan: tecniche, modelli e implementazione

Edizioni 1

Destinatari

Direttori dei sistemi informativi, responsabili della sicurezza dei sistemi informativi, responsabili delle infrastrutture dell'elaborazione dati, responsabili Audit IT.

Obiettivi formativi

Comprendere i fondamenti di Business Continuity e le componenti chiave di un Sistema di Gestione Business Continuity al fine di creare un programma personalizzato di sviluppo e di mantenimento di un sistema di continuità operativo maturo e costantemente aggiornato.
I destinatari al termine del corso saranno in grado di:

- ✓ introdurre i concetti , approcci, standard, metodi e tecniche
- ✓ gestire in modo efficace un Sistema di Gestione Business Continuity

Contenuti didattici

Modulo 1 I fondamenti di business continuity

- ✓ Il sistema di Business Continuity Management, compresa la gestione dei rischi, dei controlli e il rispetto delle esigenze dei diversi stakeholder dell'organizzazione

Modulo 2 Presentazione della ISO 22301 e quadro normativo

- ✓ Introduzione ai sistemi di gestione e l'approccio per processi in ottica di Business Continuity Management
- ✓ Requisiti generali: presentazione delle clausole 4-10 della norma ISO 22301
- ✓ Fasi di implementazione del quadro ISO 22301
- ✓ Business Impact Analysis (BIA) e gestione del rischio
- ✓ Il miglioramento continuo della continuità aziendale
- ✓ Condurre audit di certificazione ISO 22301

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

C21. – Budget e controllo di gestione

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili settore amministrativo-finanziario

Obiettivi formativi

Permettere ai dipendenti di comprendere logiche e tecniche di budgeting e controllo di gestione.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Comprendere i presupposti contabili necessari per il controllo di gestione
- ✓ apprendere i meccanismi relativi a budget e consuntivi anche avvalendosi di strumenti informatizzati

Contenuti didattici

Modulo 1 Tecniche di controllo di gestione

- ✓ Classificazione dei costi: fissi e variabili, diretti ed indiretti
- ✓ sistemi di rilevazione dei costi: i centri di costo
- ✓ tecniche di analisi economico finanziaria
- ✓ tecniche di determinazione e analisi degli scostamenti
- ✓ sistemi di rilevazione contabile

Modulo 2 Tecniche di budgeting

- ✓ Sistema informativo aziendale
- ✓ sistemi di rilevazione contabile
- ✓ tecniche di contabilità analitica e di budgeting
- ✓ tecniche di reporting

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

D. Gestione delle risorse umane

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

D1. - Costruire un team di successo

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Sviluppare un team performante per favorire il raggiungimento degli obiettivi e migliorare il clima aziendale.

Sviluppare la capacità di lavorare e gestire gruppi di lavoro interfunzionali attraverso il rafforzamento della consapevolezza sul significato di gruppo di lavoro, il trasferimento di tecniche e strumenti specifici.
Il corso si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

- ✓ definire i criteri con cui costruire un gruppo di lavoro efficace
- ✓ definirne le modalità di gestione
- ✓ comprendere il sistema di ruoli interdipendenti all'interno del team
- ✓ analizzare le principali tipologie di problemi che si presentano nel lavoro di gruppo
- ✓ valutare le opzioni possibili
- ✓ apprendere le modalità per gestire i conflitti tra collaboratori

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione

- ✓ gruppi di lavoro e lavoro di gruppo
- ✓ la produttività nei gruppi di lavoro
- ✓ fasi del ciclo di vita di un team
- ✓ i fattori chiave per la motivazione delle persone
- ✓ il ruolo e le responsabilità del team leader

Modulo 2 - Il processo di costruzione del team

- ✓ organizzazione e ruoli coinvolti
- ✓ procedure di lavoro
- ✓ regole implicite e regole esplicite
- ✓ modalità di partecipazione e di integrazione
- ✓ comportamenti premianti

Modulo 3 - La gestione del team

- ✓ ostacoli al lavoro di gruppo

- ✓ barriere alla collaborazione
- ✓ riconoscere gli stili individuali
- ✓ il team efficiente

Modulo 4 - La gestione di criticità e conflitti

- ✓ principali cause di conflittualità nei team
- ✓ i soggetti coinvolti
- ✓ differenze tra conflitto e scontro
- ✓ il conflitto come risorsa
- ✓ le fasi di gestione del conflitto
- ✓ i ruoli nella gestione del conflitto

Modulo 5 - La gestione della performance

- ✓ il ciclo del performance management
- ✓ prestazioni individuali e prestazioni del team
- ✓ il team leader come coach
- ✓ il monitoraggio della performance
- ✓ la revisione della performance

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

32 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

800,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

D2. - Corso di gestione delle risorse umane

Edizioni 1

Destinatari

Non solo addetti e specialisti nell'ambito della gestione delle risorse umane, ma anche i responsabili di area, di processo, di progetti specifici.

Obiettivi formativi

Comprendere i bisogni e le motivazioni delle persone e trovare le risposte gestionali.

Gestire efficacemente le risorse umane significa conoscere i principali processi di gestione e saperli declinare coerentemente all'interno dei processi aziendali. Il corso consente di comprendere le variabili della gestione HR e di acquisire strumenti per valutare performance e competenze, orientare mobilità e collaborare nei processi di selezione e inserimento. Obiettivi che si vuole perseguire sono:

- ✓ Identificare i principi della gestione HR e il significato delle politiche del personale.
- ✓ Conoscere le principali leve gestionali.
- ✓ Migliorare la conoscenza d'insieme della funzione HR e approfondirne tecniche e strumenti.

Contenuti didattici

MODULO 1 Il campo d'azione nella gestione HR

- ✓ Conoscere l'evoluzione della funzione risorse umane;
- ✓ le principali sfide della funzione;
- ✓ identificare gli interessi in gioco, gli attori e i differenti processi.

MODULO 2 Ricerca e Selezione

- ✓ Conoscere le differenti fasi del processo di selezione;
- ✓ identificare i momenti chiave;
- ✓ ruolo dei differenti attori nel percorso di ricerca e selezione;
- ✓ tappe del colloquio di selezione;
- ✓ conoscere i rischi da evitare nel processo di selezione.

MODULO 3 Retribuire e incentivare

- ✓ Comprendere cos'è e come funziona un sistema retributivo;
- ✓ relazione tra sistema e politica retributiva;

- ✓ scelte aziendali rispetto alla retribuzione: premi individuali e di gruppo.

MODULO 4 Valutazione delle risorse umane come strumento di valorizzazione e motivazione

- ✓ Avviare/perfezionare un sistema di valutazione;
- ✓ differenti sistemi di valutazione;
- ✓ fasi principali di un processo di valutazione;
- ✓ relazione tra azioni di valutazione e altre leve.

MODULO 5 Sviluppo delle competenze chiave: progettazione e gestione della formazione in azienda

- ✓ Utilizzare una mappa delle professioni e delle competenze;
- ✓ evoluzioni dei ruoli e competenze chiave da sviluppare;
- ✓ preparare un piano di sviluppo per ridurre i gap di competenze;
- ✓ principali fasi del processo formativo;
- ✓ fare un'analisi del bisogno formativo e valutare l'efficacia dell'intervento;
- ✓ superare la formazione e orientarsi verso un processo di sviluppo integrato delle competenze;
- ✓ comprendere l'influenza dei diversi ruoli coinvolti nelle scelte formative;

MODULO 6 Clima e benessere organizzativo

- ✓ Definire il clima organizzativo;
- ✓ comprendere le componenti del clima organizzativo;
- ✓ conoscere i sistemi di misurazione e di intervento;
- ✓ fasi di un processo di rilevazione del clima aziendale.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

D3. - Leadership, experience, opportunità: guidare gruppi di successo!

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Dotare di carisma e autorevolezza il leader guida al fine di motivare i propri collaboratori.

Lo sviluppo della leadership può considerarsi a tutti gli effetti una priorità strategica a livello professionale e organizzativo. In contesti sempre più dinamici e incerti, alcuni degli aspetti chiave che il buon leader deve saper governare sono:

- ✓ definire e sostenere la vision
- ✓ guidare le persone verso gli obiettivi
- ✓ mantenere coerenza accompagnando il cambiamento, gestire le situazioni di conflitto
- ✓ costruire un gruppo motivato

Il leader promuove lo sviluppo delle potenzialità, mobilita risorse per il raggiungimento degli obiettivi. Il ruolo del leader implica il misurarsi con le pressioni derivanti dalla responsabilità, la solitudine del comando, la gestione dei momenti critici, la paura di sbagliare, l'eccesso di lusinghe, lo stress derivante dalle interazioni con gli immediati superiori. Diventare un leader efficace è per molti una meta, un dovere, una sfida. E per molte imprese, un impegno, un investimento fruttifero, un'opportunità. Questo corso aiuta i partecipanti a ricoprire efficacemente il ruolo di "capo".

Contenuti didattici

Il corso intende analizzare la leadership da tre prospettive differenti:

Modulo 1 - Da boss a leader

- ✓ "comandare" o guidare?
- ✓ dall'autorità gerarchico - organizzativa all'autorevolezza dei comportamenti
- ✓ analisi del proprio stile di gestione del team
- ✓ costruire la propria leadership nel quotidiano

Modulo 2 - Scegliere il proprio stile di leadership

- ✓ leadership accentrata e distribuita nel team
- ✓ binomio polarizzazione/diffusione
- ✓ legittimazione sul compito e sulla relazione
- ✓ comportamenti direttivi e comportamenti di sostegno al team

Modulo 3 - Il leader come individuo

- ✓ la personalità, il background e i processi di selezione e di auto-selezione
- ✓ le pressioni psicologiche sul leader
- ✓ comportamenti regressivi e sintomi di stress
- ✓ le reazioni offensive e difensive alla pressione e alla complessità

Modulo 4 - Il leader in relazione al gruppo

- ✓ I problemi del potere e dell'autorità
- ✓ i processi di chiarificazione, confronto e azione con il gruppo di pari
- ✓ la qualità delle relazioni tra leader e collaboratori
- ✓ la competizione, la collaborazione e la decisione come dinamiche interpersonali

Modulo 5 - Essere leader in un'organizzazione

- ✓ il contesto strutturale e strategico in cui si attivano i processi di leadership
- ✓ l'interpretazione dei processi di sviluppo e di crisi
- ✓ gli errori sistematici del leader;
- ✓ i valori etici della leadership

Modulo 6 - Principi del management situazionale

- ✓ principali comportamenti direttivi
  - o fissare e monitorare gli obiettivi
  - o fissare le timeline
  - o delegare compiti e responsabilità
- ✓ principali comportamenti di sostegno
  - o Ascoltare
  - o lodare e incoraggiare
  - o facilitare una risoluzione autonoma dei problemi
- ✓ accertarsi che aspettative ed obiettivi siano chiari
- ✓ osservare e controllare le prestazioni

Modulo 7 - Creare *committment*

- ✓ ruolo della comunicazione nella costruzione del proprio consenso
- ✓ colloquio: fasi da seguire, elementi da rispettare
  - o colloquio motivazionale
  - o colloquio di feed back negativo

Modulo 8 - Sviluppo continuo della propria leadership

- ✓ guidare attraverso l 'esempio
- ✓ pianificare i successi per mantenere l'impegno
- ✓ migliorare la propria immagine e quella del proprio team

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
32 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

800,00 euro + iva

D4. - Corso base di Project Management

Edizioni 2

Destinatari

Il corso sarà rivolto ad individui con esperienza pregressa nella gestione di processi aziendali complessi e neo-laureati, indipendentemente dallo specifico ambito di conoscenze tecniche, che abbiano un forte interesse all'acquisizione delle competenze di Project Management.

Il PMI (Project Management Institute) definisce il Project Management come l'applicazione di conoscenze, capacità professionali e personali, metodi, tecniche e strumenti alle attività di ubn progetto, al fine di soddisfarne i requisiti.

La recente evoluzione della normativa nazionale (L. 4/2013) ha aperto il campo alla più piena istituzionalizzazione della figura professionale del Project Manager e questo ha condotto alla nascita dell'ASSIREP (Associazione Italiana dei Responsabili ed Esperti di Gestione Progetto).

L'ASSIREP gestirà l'elenco professionale dei Project Manager italiani e potrà rilasciare ai propri soci l'attestato di qualificazione professionale previsto dalla legge 4/2013.

Obiettivi formativi

Consentire il cambiamento e l'innovazione

L'obiettivo è fornire, attraverso un approccio teorico e pratico, le conoscenze e le competenze fondamentali - Manageriali, normative e tecniche – per la corretta gestione di un progetto secondo i più accreditati standard internazionali.

Contenuti didattici

MODULO 1 La gestione dei progetti aziendali

Modulo introduttivo orientato a trasferire le conoscenze di base del Project Management secondo le linee guida internazionali del PMI (Project Management Institute) recepite in Italia dall'ISIPM (Istituto Italiano di Project Management).

- ✓ Le decisioni;
- ✓ problemi setting – problemsolving;
- ✓ rischio;

- ✓ stekholder management;
- ✓ project management;
- ✓ architetture di progetti;
- ✓ processi di Project Management;
- ✓ ciclo di vita del progetto;
- ✓ obiettivi e requisiti;
- ✓ valutazione di progetto;
- ✓ reporting di progetto.

MODULO 2 Gli strumenti di Project Management

Modulo tecnico-operativo (25 ore) finalizzato alla presentazione dei fondamentali strumenti di lavoro. Ogni progetto può essere organizzato in 8 STEP fondamentali, a ciascuno dei quali corrisponde una fase di attività, con risultati specifici e controlli ad hoc.

- ✓ Project Charter;
- ✓ Work Brekdown Structure (WBS);
- ✓ la struttura organizzativa di progetto (obs, ram);
- ✓ la gestione dei tempi di progetto (reticolo logico, gantt);
- ✓ la gestione delle risorse di progetto;
- ✓ la gestione dei costi di progetto (cbs, budget);
- ✓ la gestione dei rischi di progetto (Risks Matrix);
- ✓ Earned Value Analysis.

Metodologie formative previste

Aula .

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

D5. - Don’t waste your time: imparare a non perdere tempo al lavoro!

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Il corso si propone di analizzare le problematiche della gestione e della ottimizzazione del tempo nella dimensione professionale, acquisire una maggiore consapevolezza del proprio approccio alla gestione del tempo, delle priorità e delle emergenze, al fine di individuare aree di miglioramento specifiche, tecniche e metodologie di lavoro da utilizzare nella propria realtà operativa.

Raggiungere l'obiettivo diventa la molla motivazionale per raggiungere quello successivo. Ciò è possibile attraverso la costruzione di un piano in cui il lavoro e gli altri aspetti della vita siano bilanciati.

Il corso di time management ha i seguenti obiettivi:

- ✓ trasferire ai partecipanti una metodologia per definire le proprie priorità
- ✓ elaborare modelli e scenari attraverso i quali traguardare il proprio processo decisionale
- ✓ migliorare le capacità di auto-organizzazione
- ✓ chiarire il ruolo delle abitudini e le modalità per superarle positivamente
- ✓ comprendere le modalità per individuare e gestire "i vampiri del tempo"
- ✓ definire a livello individuale un piano di azione per l'applicazione di quanto appreso

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione

- ✓ cosa ottenere da una migliore gestione del tempo
- ✓ rapporti tra ruolo personale e lavorativo e gestione del tempo
- ✓ comprensione dei propri margini di manovra
- ✓ individuazione degli ostacoli e delle opzioni
- ✓ criteri di urgenza e importanza

Modulo 2 - Time management e pianificazione

- ✓ dall'obiettivo al risultato
- ✓ non c’è mai vento favorevole per chi non sa dove andare (Seneca)
- ✓ vision aziendale, vision della propria funzione, vision personale
- ✓ chiarire cosa è importante, cosa è urgente, cosa è prioritario
- ✓ modelli e strumenti di pianificazione: dalla to do list ai 4 quadranti
- ✓ individuazione dei "costi nascosti"

- ✓ modalità di utilizzo dell'agenda personale
- ✓ utilizzo semplice degli strumenti a sostegno: work breakdown structure, Gantt e agenda

Modulo 3 - Approccio strategico alla gestione del tempo

- ✓ differenze tra efficacia ed efficienza
- ✓ riconoscere i "colli di bottiglia" ed i "vampiri del tempo"
- ✓ riconoscere il proprio approccio nella gestione di scadenze, interferenze e pressioni
- ✓ l'analisi di Pareto
- ✓ imparare a "dire di no"
- ✓ conoscere e controllare il proprio atteggiamento personale verso scadenze, urgenze e pressioni provenienti dall'esterno

Modulo 4 - Time management e delega

- ✓ il problema del multitasking
- ✓ comprendere la propria curva di efficienza
- ✓ ridistribuire, comprendere delegare le attività
- ✓ cosa delegare, come delegare
- ✓ posta elettronica e Time Management
- ✓ ridimensionare i picchi di lavoro periodici

Modulo 5 - Azioni di miglioramento

- ✓ passato, presente, futuro: conoscere il proprio tempo guida
- ✓ ridefinire i propri obiettivi
- ✓ individuare le azioni per raggiungerli
- ✓ predisporre un piano d'azione
- ✓ lavorare sulle proprie abitudini
- ✓ stabilire delle ricompense per i successi ottenuti

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

24 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

D6. – L'arte di navigare sui torrenti: gestire lo stress e diventare resilienti!

Edizioni 2

Destinatari

Chiunque può ricorrere alla formazione tenuta da un esperto, che attraverso pochi incontri, potrà favorire la strutturazione individuale o del gruppo di lavoro, le strategie più opportune per far fronte agli *stressors* (eventi stressanti) che intervengono quotidianamente.

Obiettivi formativi

Introdurre nuove abitudini per uno stile di vita equilibrato e una maggiore efficienza.
Lo stress è una condizione con cui oggi tutti i professionisti, ciascuno con i propri ritmi e carichi di lavoro, si trovano a dover convivere. Saperne riconoscere i segnali, imparare a ritrovare l'equilibrio è molto importante se si vuole evitare che tale condizione diventi cronica e quindi pericolosa per la salute del corpo e della mente. Dunque, obiettivi del corso di gestione dello stress sono:

- ✓ conoscere a fondo i propri tempi per ottimizzare l'organizzazione del proprio lavoro;
- ✓ riconoscere i "ladri di tempo";
- ✓ pianificare con successo le proprie attività;
- ✓ saper distinguere tra attività urgenti e importanti;
- ✓ utilizzare i principali strumenti per gestire priorità e imprevisti;
- ✓ identificare le cause di stress per gestirlo in maniera produttiva.

Programma formativo

MODULO 1 Conoscere lo stress

- ✓ Che cos'è lo stress;
- ✓ eustress e distress;
- ✓ le fonti dello stress;
- ✓ stress acuto e stress cronico;
- ✓ la valutazione soggettiva dell'evento;
- ✓ i sintomi dello stress;
- ✓ effetti dello stress su apprendimento e memoria.

MODULO 2Principali cause di stress nella professione

- ✓ E-mail;
- ✓ telefonate;
- ✓ riunioni;
- ✓ clienti e collaboratori;

- ✓ responsabilità e ritmi di lavoro;
- ✓ l'ambiente di lavoro;
- ✓ i rischi di burnout nelle professioni legali.

MODULO 3 La prevenzione dello stress tramite la gestione del tempo

- ✓ Pianificazione del tempo;
- ✓ stabilire le priorità;
- ✓ delegare;
- ✓ dire di no.

MODULO 4 Gestire le occasioni di stress sul lavoro

- ✓ Come prevenire lo stress cronico nella professione;
- ✓ come gestire le situazioni di stress;
- ✓ problem solving;
- ✓ gestire con efficacia le relazioni con colleghi e collaboratori;
- ✓ migliorare la gestione del tempo;
- ✓ migliorare l'organizzazione e l'ambiente di lavoro.

MODULO 5 Gestire al meglio le emozioni

- ✓ Aumentare la propria consapevolezza;
- ✓ migliorare il dialogo interno;
- ✓ sviluppare la capacità di vision;
- ✓ come superare la gabbia di convinzioni e credenze limitanti;
- ✓ potenziare il pensiero positivo e l'ottimismo: una buona strategia.

MODULO 6. Sviluppare la Resilienza

- ✓ saper navigare controcorrente
- ✓ riconoscere fattori di rischio e i fattori di protezione
- ✓ esercitare l'autoefficacia e l'autostima
- ✓ essere empatici
- ✓ la consapevolezza emotiva e la regolazione delle emozioni
- ✓ resilienza e coping
- ✓ esercitare il senso dell'humor e le emozioni positive.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

D7. - Sviluppo competenze aziendali

Edizioni 1

Destinatari

Consulenti aziendali, Addetti Finanza, Controller, Addetti alla Pianificazione Strategica e Operativa, CFO, Responsabili del Controllo di Gestione.

Obiettivi formativi

Il corso fornisce una approfondita conoscenza teorica e operativa dei processi e delle funzioni aziendali e competenze utili a programmare, controllare e rilevare i fenomeni interni ed esterni della gestione, anche sotto il profilo finanziario, sia ai fini della redazione di bilancio sia ai fini informativi interni.
Al termine dell'attività didattica, il partecipante sarà in grado di:

- ✓ monitorare e gestire i processi produttivi e seguire il ciclo del prodotto
- ✓ applicare gli elementi del diritto amministrativo, commerciale e del lavoro a livello nazionale e internazionale
- ✓ acquisire strumenti teorici e operativi concernenti le scelte di gestione aziendale e l'esercizio di una attività

Contenuti didattici

Modulo 1 - Organizzazione aziendale

- ✓ le strutture organizzative e l'organigramma
- ✓ il management by vision
- ✓ metodologie di definizione della vision, della mission, delle strategie, dei piani e dei programmi dell'impresa
- ✓ dalle funzioni ai processi aziendali

Modulo 2 - Controllo di gestione

- ✓ decisioni di pricing
- ✓ valutazione di redditività dei prodotti e dei clienti
- ✓ ottimizzazione economica dell'impiego della capacità produttiva
- ✓ decisioni make or buy

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

D8. – La gestione della prestazione

Edizioni 1

Destinatari

Manager aziendali, responsabili risorse umane.

Obiettivi formativi

Valorizzare il valore: il successo di un'azienda non solo è dettato dalla capacità di individuare e valutare le abilità e potenzialità del capitale umano, ma è dettato anche da una corretta adozione di misure atte a valorizzare le risorse per migliorarne produttività ed impegno. Il corso intende, quindi, fornire ai partecipanti le conoscenze opportune per una gestione e valutazione ottimale delle prestazione del personale.

Al termine del percorso formativo, infatti, i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ scegliere ed adottare criteri di valutazione della prestazione congruenti con il contesto organizzativo d'appartenenza
- ✓ adottare sistemi di misurazione della prestazione idonei ed efficaci
- ✓ limitare gli errori nella valutazione delle prestazioni.

Contenuti didattici

Modulo 1 Finalità e criteri di valutazione di un sistema di gestione della prestazione

- ✓ obiettivi strategici, gestionali e di sviluppo
- ✓ i criteri di valutazione
- ✓ congruenza strategica
- ✓ validità
- ✓ attendibilità
- ✓ accettabilità
- ✓ specificità

Modulo 2 Approcci alla misurazione della prestazione

- ✓ l'approccio comparativo
- ✓ l'approccio per attributi
- ✓ l'approccio comportamentale
- ✓ l'approccio per risultati
- ✓ l'approccio della qualità

Modulo 3 Fonti informative, errori e feedback

- ✓ scegliere una fonte informativa: manager, colleghi, collaboratori, i clienti e l'autovalutazione
- ✓ gli errori dei valutatori nella misurazione della prestazione
- ✓ il ruolo dei manager nella gestione di un efficace processo di feedback

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

D9. – Lo sviluppo del personale e il sistema premiante

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili del Personale, Responsabili dello Sviluppo Risorse Umane, Responsabili dello sviluppo organizzativo.

Obiettivi formativi

Il capitale umano alimenta il vantaggio competitivo aziendale: ciò significa che è fondamentale puntare alla crescita e allo sviluppo delle risorse umane valorizzandone competenze, capacità e potenzialità.
Il corso intende fornire ai partecipanti le conoscenze e strumenti fondamentali per riuscire in questa fondamentale azione, facendo in modo che al termine del corso i discenti siano in grado di:

- ✓ provvedere ad un'adeguata gestione delle carriere e implementare proficui sistemi di pianificazione dello sviluppo delle risorse
- ✓ gestire opportunamente le politiche retributive e i piani di ricompensa

Contenuti didattici

Modulo 1 Lo sviluppo del personale

- ✓ I collegamenti tra sviluppo, formazione e carriere
- ✓ Gli approcci allo sviluppo del personale
- ✓ Gestione delle carriere e sistemi di pianificazione dello sviluppo

Modulo 2 La politica retributiva

- ✓ La teoria dell'equità e della giustizia
- ✓ Stabilire i livelli contributivi
- ✓ Definire la struttura retributiva
- ✓ Costruire la politica retributiva
- ✓ Aspetti legislativi e contrattuali nella retribuzione del personale
- ✓ I benefit

Modulo 3 La gestione delle ricompense

- ✓ Come influisce la retribuzione sui singoli dipendenti
- ✓ Come influiscono le ricompense sulla composizione della forza lavoro
- ✓ I piani di ricompensa
- ✓ Gainsharing, incentivi di gruppo e premi di squadra

- ✓ Approccio del BalancedScorecard

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

38 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768, 00 euro + iva

D10. – Il processo decisionale e il governo dei conflitti nelle organizzazioni aziendali

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili del Personale, Responsabili dello Sviluppo Risorse Umane, Responsabili dello sviluppo organizzativo.

Obiettivi formativi

Quali sono gli elementi, i fattori e le fasi che connotano il processo decisorio nella direzione d'impresa? Quali le modalità per individuare soluzioni efficaci e performanti? Quali le strategie per scegliere e decidere opportunamente dirimendo situazioni conflittuali?
I partecipanti all'azione formativa conosceranno gli aspetti fondamentali connessi al processo decisionale e al governo dei conflitti nei contesti organizzativi aziendali e saranno in grado di:

- ✓ individuare e gestire correttamente i fattori che caratterizzano il processo decisorio
- ✓ identificare le alternative più opportune e proficue
- ✓ gestire adeguatamente il processo decisorio risolvendo appropriatamente le situazioni conflittuali

Contenuti didattici

Modulo 1 Il processo decisorio dell'impresa

- ✓ Le fasi del processo decisorio
- ✓ L'individuazione dei problemi di decisione nell'impresa
- ✓ La definizione dei problemi di decisione
- ✓ La ricerca delle soluzioni alternative
- ✓ L'analisi delle alternative di scelta
- ✓ La valutazione comparativa delle alternative
- ✓ Il processo di formazione delle decisioni aziendali nei suoi aspetti dinamici

Modulo 2 Le decisioni e il governo dei conflitti

- ✓ Il divenire del conflitto organizzativo interno all'impresa
- ✓ La trasformazione del conflitto organizzativo da distruttivo in costruttivo
- ✓ Il processo decisorio e l'armonizzazione del conflitto organizzativo

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

D11. – Organizzazione del Sistema Informativo Aziendale (SIA)

Edizioni 1

Destinatari

Dirigenti, Funzionari, Amministratori di rete, Referenti Aziendali per la Sicurezza dei Sistemi Informativi.

Obiettivi formativi

Fornire ai discenti le nozioni chiave dell'organizzazione applicata al sistema informativo aziendale, specificando la rilevanza assunta da quest'ultimo all'interno del processo di progettazione organizzativa; diffondere consapevolezza sui diversi criteri di organizzazione del SIA, attraverso un approfondito confronti dei vantaggi e degli svantaggi associati a ciascuna soluzione organizzativa.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ discernere il ruolo del sistema informativo all'interno dell'organizzazione aziendale
- ✓ padroneggiare le leve organizzative relative all'opportuna configurazione organizzativa della "Funzione Sistemi Informativi" (FSI)
- ✓ comprendere in che modo e in che misura un'appropriata configurazione organizzativa della FSI può contribuire al miglioramento del processo decisionale organizzativo
- ✓ identificare le alternative di progettazione del SIA all'interno dell'organizzazione e confrontarne costi e benefici

Contenuti didattici

Modulo 1 - La progettazione organizzativa del SIA

- ✓ il ruolo del SIA
- ✓ la Funzione Sistemi Informativi
- ✓ l'architettura organizzativa del sistema informativo: dai sistemi funzionali ai sistemi *web-based*

Modulo 2 - Il SIA a supporto del processo decisionale

- ✓ i *Decision Support System* (DSS) e i sistemi informativi integrati
- ✓ la correzione delle distorsioni di scelta grazie ai SIA integrati
- ✓ l'apertura del sistema informativo nella prospettiva dei sistemi organizzativi aperti

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768, 00 euro + iva

D12. – Il Project Management Office per la Governance dei Progetti Aziendali

Edizioni 1

Destinatari

Project Manager con esperienza di ruolo; Coordinatori di Project Manager.

Obiettivi formativi

La cultura e la conoscenza del Project, Program e Portfolio Management (P3M) si basa su una preparazione diffusa a tutti i livelli aziendali. In tale contesto l'ufficio di Project Management, il PMO, sta acquisendo un ruolo fondamentale nella gestione aziendale per progetti. E' da questo ufficio che nascono tutte le iniziative che conducono ad un'efficace gestione dei progetti e dei programmi aziendali. Il PMO funge da coordinatore e diffusore della conoscenza del P3M, e da organizzatore e direttore di un Sistema di Enterprise Project Management diffuso a tutti i livelli aziendali, con cui pianifica una strategia per progetti (Portfolio Management), facilita il governo dei progetti (Project Management), coordina gruppi di progetti e li conduce al raggiungimento di benefici (Program Management).
Il corso è finalizzato ad illustrare la rilevanza ed utilità del PMO nel contesto aziendale, definendone attività e funzioni. Nello specifico, al termine del corso, i partecipanti:

- ✓ conosceranno le funzioni del PMO
- ✓ sapranno identificare opportuni sistemi di gestione integrata dei processi di governo e sospensione dei progetti

Contenuti didattici

Modulo 1 - Perché un Project Management Office?

- ✓ Definizione di un Project Management Office
- ✓ Dove si colloca il PMO in azienda
- ✓ Centralità e ruolo del PMO
- ✓ Il PMO secondo il PMI
- ✓ Ruolo di supporto al Project Manager e al Top Management del PMO
- ✓ Compiti essenziali del PMO

Modulo 2 - Approfondimenti sulle funzioni principali del PMO

- ✓ Gestione dei processi aziendali di Project Management processi del Project Life-Cycle
- ✓ Grafi di flusso e strumenti per disegnare il flusso di processo
- ✓ La procedura del Project Life-Cycle: ruoli e mansionario, i processi del ciclo di vita, modulistica e template
- ✓ Supervisione dei progetti
- ✓ Training and Mentoring

- ✓ Capacity Planning

Modulo 3 - Case Study

- ✓ Case study 1 - Una procedura di Project Management aziendale
- ✓ Case study 2 - Supervisione progetti e cruscotto manageriale

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

D13. – Project Management nell'Information Technology

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di progetto, manager e specialisti IT.

Obiettivi formativi

Cresce inevitabilmente l'esigenza di dotarsi di strumenti metodologici e applicativi che permettano di pianificare correttamente le attività, di verificarne l'andamento nel tempo, di produrre realistiche stime al completamento, di migliorare, in ultima analisi, i processi di decisionmaking all'interno dell'organizzazione del progetto.
Il corso, orientato alle diverse realtà progettuali presenti nel campo dell'Information Technology, dal punto di vista didattico procede introducendo le entità, i metodi e gli strumenti del Project Management e del Risk Management, descrivendo successivamente come questi concetti trovino rispondenza e applicabilità in contesti progettuali di Information Technology anche in relazione a nuovi approcci metodologici come quelli relativi a metodi ''agili'' per progetti particolarmente turbolenti e brevi. Il corso affronta anche il rapporto fra Project Management ed IT Service Management, introducendo gli standard ITIL (IT Infrastructure Library) relativi alla gestione dei servizi di Information Technology sottolineando le possibilità e le potenzialità d'integrazione fra le due discipline.
Al termine dell'azione didattica i partecipanti:

- ✓ conosceranno principi e processi del Project Management
- ✓ sapranno adottare principi e metodi del Risk Management applicato all'ambito IT
- ✓ conosceranno gli elementi essenziali e la corretta strutturazione in fasi di un progetto IT

Contenuti didattici

Modulo 1 - Sezione Tecnico-Metodologica

- ✓ Introduzione. La visione del Project Management
- ✓ Il sistema di Project Management
- ✓ I processi
- ✓ Il ciclo tecnico e ciclo di vita gestionale del progetto

Modulo 2 - Sezione specifica di Risk Management nell'IT

- ✓ Definizione dei rischi di progetto
- ✓ Identificazione, Analisi qualitativa e quantitativa
- ✓ Pianificazione della risposta al rischio

Modulo 3 - Sezione specifica di Information Technology

- ✓ scope management nel contesto it
- ✓ requisiti
- ✓ specifica dei requisiti
- ✓ cicli di vita del sw in un progetto it
- ✓ gestione della qualità del software
- ✓ configuration management

Modulo 4 - Sezione Standard e Certificazioni

- ✓ metodologia agile di project management
- ✓ requisiti
- ✓ specifica dei requisiti
- ✓ la certificazione pmi
- ✓ la certificazione prince2

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

D14. – Progettare con il GOPP

Edizioni 1

Destinatari

Dirigenti, Responsabili di progetto, manager aziendali.

Obiettivi formativi

Il corso propone una full immersion nel GOPP – Goal Oriented Project Planning, una metodologia, diffusamente utilizzata in Europa, che partendo dall'approccio del Quadro Logico porta a rafforzare la comunicazione e la convergenza di gruppi di lavoro, ed è particolarmente efficace per analizzare i problemi, suggerire proposte evidenziare rischi, ed elaborare soluzioni in tempi relativamente ristretti.
Al termine del corso i partecipanti:

- ✓ avranno acquisito una padronanza del metodo GOPP (Goal Oriented Project Panning) e dei suoi strumenti
- ✓ saranno in grado di redigere proposte progettuali coerenti con le finalità dell'ente di appartenenza e rispettose dei bisogni e delle risorse del contesto

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione alla progettazione

- ✓ Quando e perché adottare il metodo GOPP
- ✓ L'analisi del contesto di riferimento e degli stakeholders

Modulo 2 - La progettazione GOPP

- ✓ L'organizzazione di un workshop GOPP
- ✓ La fase di analisi: definizione del tema e analisi degli attori chiave
- ✓ L'analisi dei problemi
- ✓ L'albero delle soluzioni
- ✓ La definizione degli obiettivi e degli ambiti di intervento
- ✓ La matrice di progettazione – il Quadro Logico (Logical Framework)

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

D15. – Il Change Management in chiave strutturale: investimenti in innovazione R&S e M&A

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di qualunque funzione e processo aziendale impegnati nella progettazione e implementazione operativa di programmi di Change Management;responsabili di progetto; professionisti operanti nelle Direzioni Risorse Umane e Organizzazione di imprese private, della Pubblica Amministrazione e di organizzazioni no profit.

Obiettivi formativi

La sfida che ci viene dalla società sempre più dinamica e mutevole che caratterizza il contesto organizzativo in cui operano aziende, enti, istituzioni e lavoratori, è quella dell'approccio fondato sul riconoscimento e la valorizzazione del cambiamento a partire dalla consapevolezza e dalla problematizzazione delle peculiarità.
Perciò, laboratori formativi sul CM possono rappresentare strumenti utili per favorire l'apertura al confronto in una realtà in cui competenze, nuove tecnologie, ricerche e sviluppo differenti, sappiano interagire e convivere.
Per realizzare ciò, è necessario fare i conti, in termini di consapevolezza e di elaborazione, con l'impatto del cambiamento su IT, R&S e M&A.
Dunque, gli obiettivi formativi sono:

- ✓ lo sviluppo di RFC (Request for Change)
- ✓ la valutazione dell'impatto, dei costi, dei benefici e dei rischi dell'implementazione dei cambiamenti proposti

Ulteriore obiettivo è trasferire alcuni strumenti operativi per identificare e realizzare con successo le principali operazioni di cambiamento societario. Infatti, nel percorso di vita delle aziende è inevitabile che si presentino opportunità o necessità di intraprendere iniziative di carattere straordinario quali cessioni, disinvestimenti o aggregazioni. Perciò il corso permette anche di:

- ✓ comprendere la finanza straordinaria
- ✓ esaminare il private equity
- ✓ approfondire la gestione di un progetto di M&A
- ✓ analizzare la comunicazione nelle operazioni di finanza straordinaria

Contenuti didattici

Modulo 1 - RFC – CAB – CAB/EC

- ✓ Le Responsabilità
- ✓ Le attività
- ✓ Concetti: ambiente di sviluppo e di produzione, il ChangeAdvisoryBoard, Procedure di cambiamento
- ✓ Benefici

- ✓ Possibili Problemi
- ✓ Fattori critici di successo
- ✓ Costi del personale e tool di supporto
- ✓ Metriche per misurare le performance del processi di Change Management

Modulo 2 - Investimenti in innovazione e R&S: il cambiamento tecnologico

- ✓ Richiami di microeconomia
- ✓ Le fasi del cambiamento tecnologico
- ✓ Caratteristiche delle attività di R&S
- ✓ La conoscenza (R&S) come bene pubblico
- ✓ I due volti dell'attività di R&S
- ✓ Struttura di mercato e incentivi a investire in R&S

Modulo 3 - Le operazioni di Mergers&Acquisitions

- ✓ Advisory su operazioni straordinarie
- ✓ Le operazioni di finanza straordinaria
- ✓ Le operazioni di Private Equity
- ✓ La gestione di un progetto M&A
- ✓ La comunicazione nelle operazioni di finanza straordinaria
- ✓ Le operazioni di Mergers&Aquisitions
- ✓ Share Purchaseagreement
- ✓ Un tipo particolare di operazioni di mergers&acquisitions: il "private equity"

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

D16. – CM in chiave processuale: BRP e ERP

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di progetto, consulenti e professionisti aziendali.

Obiettivi formativi

Il corso consente di analizzare, organizzare e gestire il cambiamento aziendale attraverso il Business Proces Rengeneering e l'Enterprice Reourse Planning.
Dunque i destinatari avranno l'opportunità di:

- ✓ sviluppare un quadro di insieme dell'offerta ERP
- ✓ definire le caratteristiche del paradigma grazie al quale lo ERP è divenuto il nucleo della informatizzazione delle imprese
- ✓ definire architettura e caratteristiche delle piattaforme ERP
- ✓ comprendere la Fit-Gap analysis
- ✓ comprendere l'impatto dei sistemi ERP sulle imprese

Contenuti didattici

Modulo 1 - Change management

- ✓ Gestire la resistenza al cambiamento
  - individuazione e gestione adeguata delle resistenze interne
  - minimizzare l'impatto della transizione sulle prestazioni dei processi
  - comunicare in modo mirato e specifico per creare un clima di accettazione al cambiamento
  - definire in modo chiaro il ruolo e le responsabilità di ciascuno nel nuovo modello
  - favorire lo sviluppo delle capacità e delle competenze in linea con le esigenze dei nuovi processi
- ✓ L'organizzazione del cambiamento
  - mettere a punto gli obiettivi-iniziativa: definizione e approvazione del Piano Operativo
  - analizzare le criticità, individuare e mettere a punto progetti
  - esecuzione dei progetti e misurazione dei risultati

Modulo 2 - Fasi di progetto e metodologia

- ✓ Macro fasi
  - coordinamento e Controllo Qualità
  - changeManagemen
  - progettazione

- modellin
- personalizzazione
- conversioni e interfacciamenti
- training
- System Test
- go live
- assistenza
- ottimizzazione

✓ Tendenze e scenari di mercato

Modulo 3 - BRP: il disegno dei processi aziendali

✓ Il BPR e i sistemi ERP
- l'ingegnerizzazione dei processi (BPR – Business ProcessRengeneering): revisione dei processi aziendali in ottica di innovazione e ottimizzazione
- evoluzione del modelloorganizzativo: Business Process Reengineering, Benchmarking, Best Practice Analisys Process Reference Model
- tools di BPM: rimodellare i processi aziendali in modo integrato
- ProcessMaturity Model

Modulo 4 -L'Enterprise Resource Planning

✓ Sistema informative
✓ Definizione di ERP
✓ ERP: caratteristicheprincipali
✓ Integrazione
✓ Univocitàdella base dati
✓ Omogeneitàdell'informazione
✓ Catena del Valore
✓ Ulteriori Caratteristiche: modularità, modellabilità, integrabilità, flessibilità, localizzazione, reporting, sicurezza
✓ Integrazioni tra sottosistemi
✓ Ciclo attivo, ciclo passivo, ciclo industriale, ciclo amministrativo
✓ Supply Chain Management
✓ Integrazione applicativa
✓ Dall'ERP all'ERP II

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768, 00 euro + iva

D17. – Overview sui sistemi ERP

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di progetto, consulenti e professionisti aziendali.

Obiettivi formativi

Ottimizzare la gestione delle risorse e dei processi attraverso soluzioni informative appropriate è la chiave di successo di un'impresa che, potendo meglio valutare e controllare ogni settore funzionale, è capace di incrementare il proprio vantaggio competitivo: il corso intende, quindi, valorizzare le funzioni e le opportunità offerte da un sistema ERP – Enterprise Resource Planning, consentendo ai partecipanti di:

- ✓ conoscere i vantaggi e gli ambiti applicativi di un sistema informativo aziendale
- ✓ conoscere e saper gestire le funzioni essenziali di un ERP applicate al contesto organizzativo di riferimento
- ✓ conoscere e saper valutare l'opportunità dell'implementazione di un sistema ERP

Contenuti didattici

Modulo 1 Overview sui Sistemi informativi aziendali

- ✓ Il ruolo dell'informazione nei processi aziendali di generazione della conoscenza
- ✓ L'impatto dell'IT sulle organizzazioni imprenditoriali
- ✓ Caratteri di un sistema informativo aziendale
- ✓ Tipologie di sistemi informativi aziendali
- ✓ Ruoli svolti per funzioni
- ✓ Integrazione dei sistemi informativi

Modulo 2 I sistemi Enterprise Resource Planning

- ✓ I sistemi informativi integrati
- ✓ Caratteristiche e ruoli di supporto dei sistemi ERP
- ✓ Le funzioni di un sistema ERP
- ✓ I moduli di base di un sistema ERP
- ✓ L'impatto degli ERP sul sistema azienda
- ✓ I drivers dell'estensione dei sistemi ERP
- ✓ L'extended ERP
- ✓ L'ERP a supportodell'e-business
- ✓ Dai sistemi ERP al datawarehouse e data mining
- ✓ Il mercato mondiale ERP

- ✓ I caratteri dei leaders
- ✓ Le tendenze del mercato italiano
- ✓ Considerazioni finali sui sistemi ERP

Modulo 3 Sviluppo e potenzialità di un sistema ERP

- ✓ Implementazione di un sistema ERP e collegamenti con CRM e SCM
- ✓ I sistemi ERP e la reingegnerizzazione dei processi aziendali

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

D18. – I principali moduli di un ERP

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di progetto, consulenti e professionisti aziendali.

Obiettivi formativi

Conoscere le caratteristiche di un sistema ERP è fondamentale per valutarne gli impatti nel contesto aziendale ed utilizzarne proficuamente tutte le funzionalità: il corso fornisce una panoramica sui moduli principali che costituiscono un ERP in modo che i partecipanti:

- ✓ conoscano gli ambiti di applicazione delle funzionalità di un ERP e la loro connessione con i processi aziendali
- ✓ siano in grado di valutare l'utilità e i benefici che un sistema ERP può apportare nel contesto organizzativo di riferimento

Contenuti didattici

Modulo 1 - Moduli interni al core

- ✓ Moduli industry
- ✓ Moduli cross industry
  - *Portale aziendale*
  - *Moduli istituzionali*
  - *Moduli direzionali*

Modulo 2 - Moduli esterni al core: i moduli extendend

- ✓ Gestione della catena di approvvigionamento
- ✓ Infrastrutture per market place
- ✓ E- procurement
- ✓ CRM

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

192, 00 euro + iva

D19. – L'Implementazione di un sistema ERP: criteri di valutazione

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di progetto, consulenti e professionisti aziendali.

Obiettivi formativi

I benefici che un ERP apporta nel contesto aziendale sono molteplici, dalla riduzione dei costi operativi all'aumento della velocità dei cicli produttivi, dalla diminuzione dei costi in IT all'incremento del livello di servizi al cliente, ma non trascurabili sono le criticità che l'implementazione di un ERP comporta, legate alla complessità del processo stesso: è bene, dunque, che sia condotta dal management aziendale un'analisi preliminare costi/ benefici adeguata e analitica, che consenta l'adozione di soluzioni proficue per il business aziendale.
Con il corso proposto, dunque, si mira ad ottenere questo risultato facendo sì che i partecipanti, al termine dell'azione formativa:

- ✓ conoscano i benefici e le criticità connesse con l'introduzione di un sistema ERP nella gestione dei processi aziendali
- ✓ utilizzino corretti criteri e sistemi di analisi per la scelta di un ERP
- ✓ optino per l'adozione di un sistema informativo profittevole e conforme alla struttura organizzativa aziendale

Contenuti didattici

Modulo 1 - La scelta del sistema informativo aziendale in una PMI

- ✓ Il ciclo di vita di un progetto di sostituzione del sistema informativo aziendale
- ✓ Analisi "asis" e "will be" dello stato dei processi interni ed esterni
- ✓ Formalizzazione dell'analisi nel Request For Proposal
- ✓ Scelta del partner di progetto grazie alla metodologia "matrice delle alternative"

Modulo 2 - Strategia, organizzazione ed analisi nella scelta di un ERP

- ✓ Allineamento del sistema ERP alla strategia e all'organizzazione
- ✓ L'analisi costi/benefici: le principali voci di costo dell'implementazione di un sistema ERP
- ✓ L'analisi costi/benefici: costi "c" computer
- ✓ L'analisi costi/benefici: costi "b" dati
- ✓ L'analisi costi/benefici: costi "a" persone
- ✓ L'analisi costi/benefici: benefici nell'implementazione di un sistema ERP
- ✓ L'analisi costi/benefici: un esempio di calcolo

Modulo 3 - Il ROI di un ERP

- ✓ La difficoltà della determinazione di benefici e costi dell'implementazione di un ERP
- ✓ Non solo il ROI: nuovi driver quali/ quantitativi per la valutazione di un ERP

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

E. Sviluppo abilità personali

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

E1. – Patente Europea del computer

Edizioni 5

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi Formativi

Questo corso fornisce tutti gli strumenti necessari per operare efficacemente in qualsiasi realtà lavorativa, acquisendo competenze informatiche tali da utilizzare correttamente le più importanti applicazioni di un personal computer.
Alla fine del percorso formativo il corsista avrà acquisito competenze basilari quali:

- ✓ l'uso di Internet;
- ✓ l'uso della posta elettronica;
- ✓ scrivere testi su Word;
- ✓ la realizzazione di fogli elettronici su Excel;
- ✓ database in Access;
- ✓ Presentazioni animate con Power Point.

Contenuti didattici

MODULO 1 Concetti Teorici di base

- ✓ Che cos'è l'informatica? Fondamenti;
- ✓ algoritmi e sistema binario;
- ✓ software;
- ✓ hardware;
- ✓ tipi di reti e trasferimento dati;
- ✓ sicurezza dei dati.

MODULO 2Uso del computer e gestione file

- ✓ sistema operativo;
- ✓ gestione dei file:
  - file e cartelle;
  - duplicare e spostare;
  - eliminare e ripristinare;
  - compressione di un file.
- ✓ Antivirus.

MODULO 3Reti: Internet e Posta Elettronica

- ✓ Motori di ricerca;
- ✓ copiare e salvare pagine web;

- ✓ utilizzare i segnalibri;
- ✓ la navigazione sicura;
- ✓ la posta elettronica:
  - gli elementi costitutivi di un indirizzo di posta;
  - la lettura dei messaggi;
  - la composizione e l'invio;
  - creazione di un'agenda;
  - l'invio di file in allegato.

MODULO 4 Elaborazione Testi: Word

- ✓ Che cos'è Word;
- ✓ creare un documento;
- ✓ i comandi di base di word;
- ✓ modificare e formattare il testo;
- ✓ creare elenchi puntati e numerati;
- ✓ creare le tabelle;
- ✓ creare in serie lettere ed etichette;
- ✓ inserire oggetti, note e clipart;
- ✓ il controllo ortografico.

MODULO 5 Strumenti di Presentazione: PowerPoint

- ✓ Cos'è powerpoint;
- ✓ come preparare i contenuti;
- ✓ creare una presentazione;
- ✓ come scegliere la struttura della diapositiva;
- ✓ effetti e animazioni;
- ✓ stampa della diapositiva.

MODULO 6 Foglio Elettronico: Excel

- ✓ Excel: campo di applicazione;
- ✓ area di lavoro:
  - cartelle;
  - fogli;
  - celle.
- ✓ Elementi dell'interfaccia:
  - barra;
  - celle;
  - colonne;
  - righe.
- ✓ Operatori, formule e funzioni;
- ✓ Gestione del foglio lavoro.

MODULO 7 Base di Dati: Access

- ✓ Creazione delle tabelle;
- ✓ creazione delle relazioni;
- ✓ inserimento dati;
- ✓ impostazione dei dati e altre applicazioni;
- ✓ creazione e gestione di una maschera;
- ✓ query e report.

Metodologie formative previste

Aula .

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768, 00 euro + iva

E2. - Software gestionale

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato ai responsabili di funzione e ai capi area.

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze ai partecipanti sui software gestionali, in base alla loro area d'interesse, favorendo l'automatizzazione dei processi di gestione all'interno dell'azienda.

I partecipanti, al termine del percorso formativo, saranno in grado di:

- ✓ ottimizzare le proprie attività;
- ✓ gestire al meglio le potenzialità commerciali derivanti dall'espansione e dall'aumento della complessità dell'impresa.

Inoltre avranno appreso conoscenze sui software gestionali relativi ai seguenti macro gruppi:

- ✓ software per il supporto operativo;
- ✓ software per il supporto direzionale;
- ✓ software per il supporto strategico.

Contenuti didattici

MODULO 1 Software per il supporto operativo

- ✓ Supporto dei processi operativi;
- ✓ ottimizzazione degli scambi d'informazione orizzontale tra uno o più reparti dei processi produttivi;
- ✓ esempio di software per il supporto operativo:
  - software per gli addetti del processo di produzione: acquisizione materie prime, software per l'avvio della macchina di produzione, gestione dei *work in progress* ecc.

MODULO 2 Software per il supporto direzionale

- ✓ Supporto di tutti i processi direzionali aziendali;
- ✓ ottimizzazione degli scambi d'informazione dal livello più basso al livello più alto della scala gerarchica e viceversa:
  - informazioni di controllo e direzionali su un determinato processo produttivo.
- ✓ Esempio di software per il supporto direzionale:
  - software utilizzati dai responsabili di un determinato processo per il controllo del numero dei prodotti venduti o, più in generale, per il controllo delle performance di processo.

MODULO 3 Software per il supporto strategico

- ✓ Supporto delle decisioni strategiche;
- ✓ funzioni del software per il supporto strategico:
  - effettuare previsioni di performance sulla base di dati storici aziendali in modo da permettere una

migliore scelta strategica da parte del management.

Metodologie formative previste

Aula .

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

E3 – Come risolvere i problemi senza farsi prendere dal panico

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi Formativi

Il problemsolving è una delle competenze trasversali più richieste: favorisce l'autonomia d'azione del singolo sviluppandone la rilevanza nel contesto organizzativo d'appartenenza. Il corso fornisce ai partecipanti gli strumenti per adottare nuove prospettive nella risoluzione di problemi e nel prendere decisioni migliori.
Il corso punta a far sì che i partecipanti riescano a:

- ✓ utilizzare degli strumenti creativi e pratici per identificare la reale fonte di un problema;
- ✓ definire chiaramente il problema in termini di obiettivi;
- ✓ usare strumenti di problem solving per raggiungere delle soluzioni logiche e creative;
- ✓ riconoscere il valore del lavoro di gruppo nel problem solving e nel decision making;
- ✓ migliorare la qualità e l'efficacia delle decisioni prese.

Contenuti didattici

MODULO 1 Identificare la fonte del problema

- ✓ Definire il problema;
- ✓ ricercare gli effetti dei problemi;
- ✓ identificare le persone coinvolte.

MODULO 2 Approccio sistematico e approccio creativo

- ✓ Strumenti di Ricerca delle cause e effetti;
- ✓ ricerca di soluzioni appropriate;
- ✓ pianificazione dell'implementazione;
- ✓ monitorare e valutare;
- ✓ pensiero libero;
- ✓ brainstorming;
- ✓ tentavi ed errori.

MODULO 3 Team work e decisioni di qualità

- ✓ Come coordinare le competenze all'interno del team;
- ✓ tecniche per prendere le giuste decisioni;
- ✓ far funzionare le decisioni prese;
- ✓ valutare il progresso;

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400, 00 euro + iva

E4. - Inglese base

Edizioni 3

Destinatari
Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi Formativi
Il corso mira a fornire ai partecipanti le competenze basilari per esprimersi e comprendere enunciati in lingua inglese.
Nel dettaglio i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ capire i punti essenziali di un discorso riguardante argomenti familiari inerenti al lavoro, alla scuola, al tempo libero, ecc.;
- ✓ districarsi nella maggior parte delle situazioni linguistiche riscontrabili in viaggi all'estero;
- ✓ esprimere la propria opinione su argomenti familiari e inerenti alla sfera dei suoi interessi, in modo semplice e coerente;
- ✓ riferire un'esperienza o un avvenimento, descrivere un sogno, una speranza o un obiettivo e fornire ragioni e spiegazioni brevi relative a un'idea o a un progetto.

Contenuti didattici

MODULO 1Studio della grammatica e fonetica di base

- ✓ Sostantivi, articoli e pronomi;
- ✓ aggettivi e avverbi;
- ✓ verbi e ausiliari;
- ✓ preposizioni;
- ✓ numeri e dare;
- ✓ esercizi.

MODULO 2Acquisizione del vocabolario fondamentale relativamente alle seguenti aree tematiche

- ✓ Social relationships e friendship;
- ✓ likes and dislikes – occupations;
- ✓ sports and hobbies;
- ✓ travel and tourism;
- ✓ shopping;
- ✓ food and restaurants;
- ✓ weather.

MODULO 3Le competenze comunicative ricettive e produttive

- ✓ Ascolto;
- ✓ lettura;
- ✓ produzione scritta e orale;
- ✓ esercizi.

Metodologie formative previste
Aula e/o Fad.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 12.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

E5. - Inglese avanzato

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali

Obiettivi Formativi

Fornire ai partecipanti capacità di ascolto, lettura e scrittura che siano specifiche rispetto al loro contesto lavorativo e al loro ruolo all'interno dell'azienda:

- ✓ incremento del vocabolario;
- ✓ incremento della grammatica;
- ✓ incremento dei tempi verbali.

Contenuti didattici

MODULO 1 Il futuro

- ✓ L'utilizzo del future simple;
- ✓ future perfect e del futuro intenzionale;
- ✓ il futuro progressivo e la formazione del cosiddetto doppio futuro.

MODULO 2 Present perfect e past perfect

- ✓ L'utilizzo del Present Perfect;
- ✓ le espressioni temporali;
- ✓ gli avverbi di frequenza;
- ✓ l'utilizzo del Past Perfect nella forma simple e continuous.

MODULO 3Il condizionale

- ✓ l condizionale presente e passato;
- ✓ le strutture morfosintattiche del periodo ipotetico.

MODULO4 Espressione orale avanzata

- False Friends;
- idioms;
- i verbi fraseologici.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

768, 00 euro + iva

E6. - Business English

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato ai responsabili di funzione che abbiano necessità di migliorare la conoscenza dell'inglese commerciale.

Obiettivi Formativi

In questo mondo ormai interconnesso, aziende e istituzioni non sono più vincolate dai confini geografici come in passato. L'inglese è diventata la lingua degli affari a livello mondiale. Per avere successo come professionista si deve, quindi, conoscere perfettamente l'inglese commerciale.

Da qui, gli obiettivi della nostra proposta formativa:

- ✓ migliorare la capacità di parlare inglese con sicurezza;
- ✓ migliorare la comprensione del linguaggio in relazione all'ambito commerciale in cui l'azienda opera;
- ✓ acquisire la conoscenza di strutture lessicali e sintattiche utili per eterogenee situazioni lavorative, dalle presentazioni in pubblico, ai colloqui con il proprio superiore, alla stesura di messaggi e-mail professionali.

Contenuti didattici

MODULO 1 Comunicazione con clienti e colleghi

- ✓ Sviluppo delle abilità di comunicazione in inglese;
- ✓ vocabolario commerciale;
- ✓ telefonate, riunioni e presentazione.

MODULO 2 Funzione e forma

- ✓ Settori lessicali specifici;
- ✓ problemi di grammatica.

MODULO 3Casistica

- ✓ Riferimento alle situazioni reali che i manager e professionisti del settore di riferimento vivono quotidianamente:
  - riunioni;
  - call conference;
  - e mail;
  - telefonate;
  - report.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 12.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

E7. - Predisporsi a gestire il cambiamento

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Governare il cambiamento è la chiave del successo in un contesto in continua evoluzione ed elevata incertezza.

Il Corso si prefigge di sviluppare le capacità di governare, facilitare e comunicare il cambiamento nell'ambito di contesti organizzativi complessi. Il programma fornisce gli strumenti per una comprensione complessiva e multidimensionale dei fenomeni di change management con particolare attenzione:

- ✓ alla dimensione manageriale: pianificazione, sponsorship e governo dei processi di cambiamento
- ✓ alla dimensione organizzativa: analisi del contesto e della cultura organizzativa, comprensione delle leve di cambiamento culturale, leadership per il cambiamento, comunicazione
- ✓ alla dimensione individuale: gestione delle resistenze, coinvolgimento e promozione di comportamenti innovativi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Gestire il cambiamento: l'arte del bilanciamento

- ✓ le tecniche per assumere un ruolo attivo nel processo di cambiamento
- ✓ trovare un giusto bilanciamento tra le capacità dell'agente del cambiamento e gli elementi strutturali
- ✓ fattori chiave per il successo di iniziative di cambiamento organizzativo

Modulo 2 - L'azione del cambiamento: una simulazione organizzativa

- ✓ le azioni del cambiamento
- ✓ la simulazione EIS
- ✓ cambiamento come progetto

Modulo 3 - Le organizzazioni devono cambiare?

- ✓ I tempi e i ruoli del cambiamento
- ✓ l'accentramento/decentramento
- ✓ l'approccio incrementale e l'approccio radicale
- ✓ il potere nel cambiamento

Modulo 4 - Guidare il cambiamento: leadership dinamica, stress, energia?

- ✓ Caratteristiche del leader che vuole guidare il cambiamento
- ✓ promuovere il cambiamento attraverso la leadership
- ✓ cambiare nei momenti di crisi organizzativa
- ✓ gestire lo stress nei processi di cambiamento

Modulo 5 - Il cambiamento tra progettazione ed improvvisazione

- ✓ Riconoscere e classificare il cambiamento
- ✓ gestire il cambiamento come progetto
- ✓ la pianificazione dei programmi di change management
- ✓ sponsorship e governo del cambiamento
- ✓ leve e strumenti del change management
- ✓ monitoraggio del processi di cambiamento

Modulo 6 La comunicazione: chiave di successo del cambiamento

- ✓ Come comunicare i cambiamenti complessi
- ✓ i principi comunicativi da applicare prima, durante e dopo;
- ✓ disegnare un piano di comunicazione di accompagnamento;
- ✓ il supporto ai line manager nel cambiamento;
- ✓ gestire le resistenze individuali.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

24 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600,00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

E8. - Come vincere la paura di parlare in pubblico!

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi Formativi

Parlare in pubblico, comunicare con efficacia durante una riunione, essere a proprio agio davanti colleghi e clienti sono abilità molto importanti nella vita lavorativa quotidiana. Il corso di public speaking fornisce gli strumenti per comunicare le proprie idee e farsi ascoltare, raggiungendo gli obiettivi prefissati.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ preparare, costruire e presentare un discorso coinvolgente
- ✓ utilizzare le regole di un'efficace comunicazione risultando disinvolti ed incisivi
- ✓ utilizzare al meglio le proprie capacità espressive, linguistiche e corporee
- ✓ gestire al meglio il tempo a disposizione
- ✓ valorizzare le proprie proposte ed incrementare il prestigio della propria immagine
- ✓ affrontare le situazioni polemiche e delicate
- ✓ sostenere il giudizio del pubblico, interno o esterno all'azienda
- ✓ imparare a gestire lo stress

Contenuti didattici

Modulo 1 - L'arte del parlare in pubblico

- ✓ i principi fondamentali di comunicazione efficace
- ✓ principali ostacoli e barriere
- ✓ le regole d'oro della comunicazione orale
- ✓ la regola dell'abc: accuratezza, brevità, chiarezza
- ✓ il potere del corpo: la comunicazione non verbale
- ✓ le strategie di comunicazione per colpire il proprio pubblico

Modulo 2 - Preparare, costruire e presentare un discorso

- ✓ come sviluppare una struttura coerente
- ✓ i contenuti e il target di riferimento
- ✓ mezzi pratici per ottenere l'effetto voluto: l'utilizzo dei mezzi audiovisivi
- ✓ le regole d'oro per una presentazione di successo
- ✓ tecniche della fase di apertura e chiusura
- ✓ strategie e tattiche per controllare un gruppo e rispondere alle domande
- ✓ come reagire a interruzioni e obiezioni

- ✓ tecniche per gestire il nervosismo e mantenere un atteggiamento disinvolto e rilassato
- ✓ l'uso del corpo per gestire lo stress

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400,00 euro + iva

E9. - Creatività nella soluzione dei problemi

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Il percorso formativo favorisce l'emersione della spontaneità nei partecipanti attraverso il gioco di squadra, lo sviluppo di capacità di sopportazione e la tenacia nel voler terminare ciò che si è cominciato.

Tale attività è particolarmente adatta per far sperimentare ai partecipanti i cambiamenti che avvengono nei contesti lavorativi in un ambiente diverso, destrutturato, permettendo loro di riflettere su come reagiscono nelle situazioni di gioco per trovare nuove strategie che li aiutino a diventare al lavoro maggiormente:

- ✓ flessibili
- ✓ fiduciosi
- ✓ solutori di problemi
- ✓ capaci di comunicare efficacemente anche in situazioni di mancanza di "equilibrio"

Contenuti didattici

Modulo 1 - Formazione indoor

- ✓ condivisione dei contenuti e delle strategie
- ✓ creare uno sfondo integratore comune
- ✓ leggere e interpretare le dinamiche della seconda giornata

Modulo 2 - Formazione tecnica

- ✓ Indoor a corde basse, attività svolta a circa mezzo metro da terra, in cui è sufficiente un'attenzione dei partecipanti senza sistemi di sicurezza

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

E10. - La riscoperta di se stessi attraverso il corpo

Edizioni 2

Destinatari
Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi
L'attività proposta, basata sul fondamento che oggi la vita che conduciamo non ci permette di sentire il nostro corpo, di esplorarlo e di viverlo in tutti i suoi aspetti, sposta l'attenzione sul volersi bene e prendersi cura di se stessi.
Tale attività all'aperto stimola:

- ✓ la fiducia in se stessi
- ✓ il rispetto della propria persona
- ✓ il rispetto della natura
- ✓ la capacità di sentire i propri ritmi
- ✓ l'essere presenti e consapevoli nelle varie situazioni

Contenuti didattici
Modulo 1 - Le tecniche utilizzate

- ✓ Le tecniche di meditazione, lo yoga, il rilassamento: esercizi per *esserci* nelle situazioni stressanti

Modulo 2 - Vedere se stessi

- ✓ Immergersi totalmente in un ambiente naturale e cambiare prospettiva di visione di se stessi

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400,00 euro + iva

E11. - Il Teatro d'impresa

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

La comunicazione rivolta ad un pubblico è una competenza importante in numerose occasioni: presentazioni di progetti, incontri con la stampa, incontri con aziende e operatori.

Per essere efficaci, è importante imparare alcune tecniche comunicative che consentono di sentirsi a proprio agio, entrare in sintonia con l'uditorio, gestire lo stress, gestire i canali comunicativi con la necessaria consapevolezza. La presente offerta formativa si propone di fornire conoscenze e strumenti pratici per migliorare le competenze comunicative, persuasive e relazionali , necessarie per una corretta gestione dell'emotività e degli atteggiamenti propri e del pubblico.

Il corso mira a fornire un contributo utile sia in ambito personale che lavorativo; esso, infatti, favorisce una migliore conoscenza di sé e delle proprie competenze relazionali, individuando le energie psico-fisiche attraverso le quali costruire l´atteggiamento verbale e non verbale per relazionarsi agli altri.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Preparare, costruire e presentare un discorso

- ✓ le regole d'oro per una presentazione di successo
- ✓ tecniche della fase di apertura e chiusura
- ✓ strategie e tattiche per controllare un gruppo e rispondere alle domande;
- ✓ come reagire a interruzioni e obiezioni;
- ✓ tecniche per gestire il nervosismo e mantenere un atteggiamento disinvolto e rilassato;
- ✓ l'uso del corpo per gestire lo stress.

Modulo 2 - L'arte del parlare in pubblico

- ✓ i principi fondamentali di comunicazione efficace;
- ✓ lezioni-spettacolo;
- ✓ match di improvvisazione teatrale;
- ✓ i contenuti e il target di riferimento.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400,00 euro + iva

E12. - Sviluppo del talento

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Il corso si propone di analizzare ed approfondire le varie angolature del talento, come fare per riconoscerlo, per svilupparlo e come sia possibile salvaguardarlo nei collaboratori. Verranno forniti gli strumenti per:

- ✓ trovare e individuare i migliori talenti da coinvolgere negli attuali e nuovi progetti di business aziendale
- ✓ garantire la vicinanza, la cura e lo sviluppo dei talenti, una volta inseriti in azienda
- ✓ stimolare e coinvolgere le risorse nei processi di cambiamento
- ✓ mettere in atto, per tempo, processi e strumenti volti a trattenere le persone in azienda

Il corso permetterà ai partecipanti di capire come individuare le caratteristiche ricercate all'interno e all'esterno dell'azienda per fare in modo che siano inserire e finalizzate le persone maggiormente in linea con la cultura organizzativa e dotate dei requisiti adeguati ai diversi ruoli, posizioni, progetti in corso e/o previsti.

Contenuti didattici

Modulo 1 – Che cos'è il talento?

- ✓ la base scientifica dell'approccio del talento
- ✓ scoprire gli interessi personali profondi
- ✓ strumenti per la costruzione del piano di sviluppo dei talenti

Modulo 2 - Il ruolo del talento

- ✓ l'arte di intervistare secondo il talento
- ✓ analisi e sviluppo della carriera secondo il talento
- ✓ approcci alla Retention
- ✓ tecniche di motivazione e valutazione dei collaboratori secondo il talento

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400,00 euro + iva

E13. - Talent show

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

L'intervento pone l'accento sull'importanza di sviluppare l'engagement dei dipendenti, ovvero il coinvolgimento dei lavoratori nei progetti, processi e valori aziendali. Nelle aziende più innovative e moderne, significa attivare un programma di individuazione e gestione del potenziale interno. Saper individuare, sviluppare, gestire e trattenere talenti diventa allora fattore critico di competitività, ancor più di qualsiasi altro intervento sui funzionamenti aziendali. Rispetto a ciò, questo percorso si propone di trasferire una serie di metodologie e strumenti finalizzati ad accrescere le proprie capacità manageriali in tema di gestione del proprio e altrui talento.
La formazione aiuterà a consolidare "fattori immateriali importanti" che impattano sulla qualità della vita lavorativa, quali la motivazione, l'appartenenza, l'immagine sociale e il benessere organizzativo.

Contenuti didattici

Modulo 1 – La formazione "spettacolare"

- ✓ Modulo Linguistico-verbale: facilità di parola e d'apprendimento verbale, capacità di persuasione, pensare con le parole, piacere di scrivere e partecipare a riunioni
- ✓ Modulo Visivo-spaziale: sensibilità verso forme, colori, spazio, orientamento spazio-temporale, capacità d'immagini mentali, visualizzare pensieri, creare schemi grafici
- ✓ Ritmo-musicale: ascolto, suoni e vibrazioni, senso del tempo, apprendere e lavorare con stimoli musicali
- ✓ Modulo Corporeo-cinestesica: controllo dei movimenti, armonia e coordinamento, gestualità, connessione mente-corpo, benessere fisico, abilità manuali
- ✓ Modulo Interpersonale: capacità di manifestare empatia, tolleranza, cordialità e simpatia, adattabilità e positiva gestione degli stati di conflitto, cooperando attivamente a lavoro)
- ✓ Modulo intrapersonale: capacità di descrivere propri pensieri e stati dell'animo, concentrazione, autocontrollo, profondità d'analisi

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400,00 euro

E14. - La “ricetta” per la gestione dello stress

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Tra stress e qualità vi è una relazione diretta, non solo nella cucina di un ristorante: vedere un cuoco lavorare canticchiando, pronto alla battuta coi colleghi di brigata, disponibile a dare consigli e col tempo necessario ad istruire al meglio un suo assistente, è una dimostrazione di buona organizzazione. Gestione del tempo, gestione delle risorse, suddivisione dei compiti, coordinamento, raggiungimento degli obiettivi: attraverso l’abile guida di un coach, questi ingredienti concorreranno a trasformare una semplice preparazione culinaria in un momento di alta formazione esperienziale.

Il Cooking, nell’ottica dello sviluppo delle risorse umane rappresenta una vera e propria rivoluzione che fa leva sull’attività informale per creare professionalità. L’impostazione del corso e i relativi contenuti mirano al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- ✓ Fornire strumenti per il raggiungimento degli obiettivi professionali prefissati migliorando il self control e la gestione dello stress
- ✓ Favorire lo sviluppo di capacità operative nell'ottica di problem solving

Contenuti didattici

Modulo 1 – Gestire lo stress cucinando

- ✓ L’errore

la riduzione degli errori è legata al miglioramento della qualità del piatto, è facile comprendere come tra stress e qualità vi sia una connessione diretta.

- ✓ lo stress

nei momenti di picco di lavoro (dati dall'imprevedibilità dell'affluenza delle persone in sala) i flussi operativi, quindi, devono essere organizzati in modo da garantire il più basso livello possibile di stress.

- ✓ il leader

il cuoco/leader deve restare perfettamente lucido, per garantire la capacità di prendere la decisione migliore e gestire al meglio gli imprevisti

- ✓ il cambiamento

Il team dovrà confrontarsi con le evoluzioni della cucina moderna, che richiede snellezza mentale ed energie da dedicare alle prove ed allo studio

- ✓ miglioramento delle relazioni

La capacità della brigata di produrre grandi piatti non è data solo dalle capacità tecniche individuale, ma dalla sinergia con la quale tutti componenti operano e dalla serenità delle relazioni tra loro

- ✓ parallelismo con la realtà aziendale

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

E15. - Cooking Masterchef

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

L'interazione e la cooperazione per il fine comune, la condivisione delle motivazioni e la creatività che emergerà durante il corso, riusciranno ad implementare capacità e competenze professionali uniche e specifiche.

Il corso, strutturato secondo il rispetto delle norme igienico-sanitarie e della normativa vigente in materia di sicurezza sul luogo di lavoro, intende creare un'attività di cooking divertente e creativa, basata su problem solving, comunicazione e collaborazione.

In particolare i discenti saranno in grado di:

- ✓ accrescere e migliorare le proprie doti comunicative, nel rispetto dei tempi che regolano la comunicazione e dei ruoli associati ai partecipanti
- ✓ Distribuire i ruoli all'interno del gruppo potenziando le capacità di ogni singolo membro
- ✓ Diffondere i valori interni del gruppo, guidando i collaboratori al raggiungimento degli obiettivi stabiliti
- ✓ Chiedere e dare feedback produttivi e propositivi ai singoli membri del gruppo di lavoro, concordando gli obiettivi e organizzare il percorso da attuare
- ✓ Accrescere un feeling relationship positivo e produttivo
- ✓ Essere interdisciplinari e innovativi, per incentivare il pensiero divergente
- ✓ Incentivare la creatività di ogni singolo e armonizzare il gruppo per incentivare una spinta motivazionale comune

Contenuti didattici

Il corso si struttura in 2 giornate formative dove i partecipanti, divisi in gruppi, dovranno preparare un menù completo.

Le attività saranno così organizzate:

Modulo 1 – Prima giornata

- ✓ ad ogni team verrà affidata una portata specifica
- ✓ dopo aver identificato il portavoce del gruppo, si suddivideranno i compiti e le mansioni da portare a termine
- ✓ si stabiliranno le tempistiche per la preparazione di ogni piatto
- ✓ il portavoce del gruppo supervisionerà e guiderà il proprio gruppo in base agli obiettivi da raggiungere e contribuirà a promuovere e motivare iniziative individuali e ad intervenire solo in caso di necessità

La cooperazione sarà fondamentale per portare a termine la preparazione dei piatti. L'interazione sarà gestita e organizzata dal portavoce individuato dai team di lavoro attraverso un apposito speaking corner.

Modulo 2 - Seconda giornata

- ✓ il gruppo sarà suddiviso differentemente, modificando ruoli, compiti e responsabilità per sperimentare differenti attività all'interno del team di lavoro.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

E16. - Incredible Machine

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

L'attività Incredible Machine riesce a far emergere e ad implementare competenze rispetto al controllo, alla gestione della tensione, all'organizzazione dei tempi e favorirà una leadership carismatica e creativa.

In particolare le competenze e capacità acquisite saranno:

- ✓ Cooperazione e comunicazione efficace tra i membri del team work
- ✓ Leadership carismatica e creativa
- ✓ Strutturato senso dell'organizzazione dei tempi e delle risorse disponibili
- ✓ Efficienza nell'organizzazione e nella scelta delle risorse per la realizzazione di un progetto comune
- ✓ Ottima padronanza dei processi di controllo della qualità e della valutazione finale

Le attività prevista dal corso metteranno in pratica strategie e creatività per il raggiungimento di un risultato comune, sviluppando spirito di gruppo, forza motivazionale condivisa, adeguamento ad ambienti diversi e buone capacità comunicative rispetto ai vincoli tempistici.

La promozione del pensiero creativo, l'incentivazione al suo uso, la diffusione delle sue metodologie e tecniche, l'allenamento e la sua applicazione in svariati contesti rappresentano un passaggio importante per ogni organizzazione lavorativa. Attraverso la partecipazione attiva al percorso/gioco/corso i partecipanti riusciranno ad accrescere le proprie competenze organizzative e gestionali delle risorse umane, amplieranno la propria conoscenza e le proprie potenzialità orientandole ad un continuo scambio di crescita, per sviluppare innovative tecniche collaborative e cooperative ai fini di una maggiore efficienza lavorativa.

Contenuti didattici

Il corso/gioco consiste nel completare i livelli proposti soddisfacendo la richiesta data (per esempio "mettere la palla nella scatola" o "accendere una candela").

I partecipanti dovranno sistemare gli oggetti di cui dispongono in maniera tale da creare una reazione a catena che esegua il compito previsto. Sono disponibili oggetti di ogni tipo, tra cui corde, carrucole, generatori elettrici, torce, forbici, candele, pallini, mezzi di metallo di varia misura e forma. Il percorso stabilito presenta alcuni oggetti fissi che non possono essere spostati dal partecipante, in modo da dover posizionare gli altri oggetti in maniera corretta in funzione delle parti fisse che non possono essere modificate o spostate.

Il corso è così strutturato:

Modulo 1 – Articolazione di gioco

- ✓ predisposizione dei gruppi e identificare il referente di gruppo
- ✓ individuazione e descrizione dei processi con definizione della sequenza e delle interazioni

- ✓ gestione efficace delle tecniche di comunicazione volte al miglioramento delle capacità negoziali
- ✓ individuazione delle leve organizzative necessarie per rispondere alle esigenze del gruppo rispetto agli obiettivi da raggiungere

Il corso accrescerà il pensiero creativo, svilupperà logiche razionali e intuitive sottese alla risoluzione di un percorso concatenato e incentrato su causa/effetto. I partecipanti, inoltre, apprenderanno nuovi metodi di coinvolgimento e motivazione del team, innovando l'approccio gestionale e organizzativo e orientandolo alla valorizzazione dell'individualità creativa, della partecipazione attiva ed alla consapevole conoscenza delle potenzialità intrinseche delle risorse di cui si dispone.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

E17. - Art Attack

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Creare con il proprio team opere d'arte originali o riproduzioni di opere famose utilizzando materiali nuovi e di recupero, tecniche originali e soluzioni innovative e creative, è l'obiettivo principale del corso. La partecipazione alle attività riuscirà a sviluppare innovative tecniche organizzative e ad accrescere la spontanea creatività attraverso il gioco di squadra, sviluppando adattamento e tenacia nel realizzare gli obiettivi previsti.

Il corso potenzierà le seguenti capacità/competenze:

- ✓ organizzazione sinergica e funzionalmente orientata alle caratteristiche intrinseche del gruppo di lavoro
- ✓ sviluppare risoluzioni creative e tempestive
- ✓ ottimizzare l'organizzazione dei tempi di realizzo
- ✓ accrescere una leadership costruttiva e risolutiva delle potenziali tensioni
- ✓ gestire una comunicazione efficacie, rispettando i tempi che regolano le interazioni e trovando sempre nuove strategie collaborative e propositive, fortificando la persistenza e la motivazione del gruppo

La specificità del lavoro di gruppo valorizzerà i contenuti emersi, aiutando i partecipanti a raggiungere un risultato che parta dal gruppo e, allo stesso tempo, coinvolga il piano personale.

Le attività svolte permetteranno di sviluppare e accrescere innovate e differenti tecniche comunicative, orientando la gestione manageriale ad accrescere la componente motivazionale trasmessa nelle mansioni lavorative svolte dai propri collaboratori, innescando positive interazioni tra gli stessi e potenziandone la produttività e il coinvolgimento personale professionale.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Briefing

- ✓ i partecipanti suddividi in team work, predisporranno i ruoli e le linee guida per la realizzazione/riproduzione, attraverso i mezzi a disposizioni, oggetti solitamente presenti in ufficio e di utilizzo quotidiano
- ✓ ogni gruppo si confronterà e deciderà l'oggetto da realizzare e predisporrà un proprio referente che coordinerà le attività e dirigerà le azioni di ognuno rispetto ai ruoli, alle competenze e alle capacità

Modulo 2 Azione

- ✓ nella fase di azione i partecipanti affronteranno attività emozionalmente rilevanti, che possono essere simili ad attività lavorative, ma traslate in un contesto diverso
- ✓ al termine delle attività, ogni referente porterà in esame l'oggetto realizzato, che verrà giudicato e il migliore sarà proclamato vincitore della sfida.

Modulo 3 – Debriefing

- ✓ A fine giornata formativa, i gruppi si confronteranno e condivideranno strategia operative messe in atto e le aree di forza della gestione delle attività e le aree da migliorare
- ✓ momento di rielaborazione per riflettere sulle attività appena svolte, focalizzandosi sulle variabili relazionali (individuo-individuo, individuo-gruppo, individuo-tema) e situazionali (individuo-ambiente, gruppo-ambiente),
- ✓ ogni partecipante darà un feedback, sia rispetto agli individui che al gruppo, in merito all'attività svolta.
- ✓ Il vincitore sarà fotografato con l'oggetto realizzato e la foto sarà esposta all'interno dell'ufficio di ogni partecipante.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

8 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

E18. - C.S.I.

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Il corso svilupperà innovative tecniche di investigazione, pensiero critico e creatività sottesa ad un forte componente razionale e causale.

In particolare, i partecipanti riusciranno ad accrescere le seguenti competenze:

- ✓ pensiero critico-razionale rispetto della situazione che si presenta
- ✓ persuasive tecniche comunicative per avvalorare le proprie opinioni in un'ottica di causalità comprovata
- ✓ capacità di cogliere il particolare e contestualizzarlo alla situazione
- ✓ sviluppare un'analisi critica basata esclusivamente sui fatti e non sulle congetture personali e soggettive
- ✓ mettere in pratica un approccio dettato dal "tutto è possibile" senza chiudersi in ambiti concettuali chiusi e limitati

Contenuti didattici

Lo svolgimento del corso seguirà tutte le fasi di una vera sceneggiatura per l'intera giornata formativa, mettendo in scena un vero e proprio film.

Le attività saranno così organizzate:

Modulo 1 - Preparazione

- ✓ Si costituiranno i gruppi e si predisporrà la scena del crimine,
- ✓ i partecipanti seguiranno ogni sequenza,
- ✓ analizzando particolari e indizi ed ipotizzando teorie,
- ✓ durante le scene vi saranno 2 momenti d'interruzione, dove ogni partecipante potrà chiarire dubbi e dar vita a confronti utili con gli altri partecipanti e con il regista, principale responsabile e coordinatore dello svolgimento delle azioni rappresentate.

Modulo 2 - Sviluppo

- ✓ Il corso prevede una fase dove ogni partecipante scriverà la propria teoria in base alle scene osservate e traccerà la propria interpretazione della fase di osservazione, scrivendo l'ipotesi fatta, il colpevole, l'arma e il modus operandi.

Modulo 3 - Finale

- ✓ Nella fase finale, ogni partecipante esporrà la propria teoria e sarà il regista ad avvalorare o confutare le ipotesi fatte, attraverso anche un giudizio in merito alla mappa concettuale e cognitiva sottesa all'ipotesi

espressa.

- ✓ Alla fine della giornata, i partecipanti che avranno risolto il misterioso saranno proclamati vincitori e esporranno la logica e gli indizi ritenuti determinati per la risoluzione del mistero.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

8 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

E19. - The voice expression

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

The voice expression si rivolge a quanti, vogliano migliorare le proprie capacità interpersonali nella vita quotidiana; ma, soprattutto, in attività che richiedono la presa in carico emotiva dell'utente, come le professioni mediche, psicoterapeutiche, di counselling e in situazioni pubbliche e istituzionali.

- ✓ nella vita quotidiana. una buona comunicazione migliora le relazioni giornaliere, evitando fraintesi e sprechi di energia che creano insoddisfazione, vuoto, solitudine
- ✓ in attività di presa in carico emotiva dell'utente, una buona capacità di accoglienza empatica mediante una efficace comunicazione è indispensabile a psicologi, medici di base, pediatri, assistenti sociali, counsellor, volontari, per comprendere il disagio e aiutare la risoluzioni dei problemi dei loro utenti
- ✓ in situazioni pubbliche istituzionali, la conoscenza di alcune regole di buona comunicazione migliora la gratificazione e la realizzazione degli obiettivi, ad esempio in conferenze, colloqui di lavoro, esami, ecc

The voice expression consente di rivelare la propria voce, nella sua unicità, in quanto primo e fondamentale strumento attraverso il quale comunichiamo noi stessi. Infatti la voce svela nostro malgrado le emozioni, i sentimenti, gli stati d'animo.

Il corso guida il singolo verso la scoperta delle caratteristiche, potenzialità e capacità del proprio suono e il completo dominio della propria voce.

Contenuti didattici

Il corso si svilupperà lungo le due giornate previste, attraverso una serie di attività attraverso le quali verrà messa a fuoco la comunicazione verbale e non verbale attraverso i linguaggi razionale, fantastico, emotivo e senso-motorio, con cenni ai diversi momenti evolutivi: infanzia, adolescenza, età adulta. A volte è indispensabile una comunicazione spontanea, oltre la capacità di rispettare le regole di contesto; la possibilità di adoperare i diversi ruoli migliora la comunicazione nei diversi contesti possibili.

Modulo 1 - Le basi comunicative su cui si fonda il corso:

- ✓ una buona comunicazione nel rispetto reciproco, per una autentica intersoggettività
- ✓ scegliere un ruolo comunicativo, più genitoriale, paritario, più subordinato, per raggiungere l'obiettivo
- ✓ linguaggi comunicativi: razionale, fantastico, emotivo, senso-motorio
- ✓ consapevolezza dei propri canali comunicativi - l'espressione emotiva/senso-motoria, altri quella cognitiva - ed intuizione di quelli degli altri

- ✓ Comunicazione simmetrica, complementare, chiara e doppi messaggi
- ✓ Conoscere le regole del contesto, per attenersi al senso di realtà: contesto sociale, familiare, scolastico, sportivo

Modulo 2 - Comunicazione e musica: la musica come strumento di comunicazione e il ritmo, in particolare, come linguaggio comune di un incontro possibile tra persone. La struttura dell'incontro prevede tre momenti formativi:

- ✓ il primo di carattere teorico-introduttivo
- ✓ il secondo di natura dinamico - esperienziale
- ✓ il terzo dedicato all'elaborazione delle conclusioni del percorso condiviso

Modulo 3 - Tecnica di musica corale nota come DRUM CIRCLE caratterizzato da:

- ✓ accoglienza e creazione del gruppo: giochi di presentazione
- ✓ esplorazione delle aspettative e delle motivazioni: il patto
- ✓ giochi ed esercizi di interazione: il corpo, lo spazio, l'Altro
- ✓ esperienze di fiducia
- ✓ attività di rilassamento: il respiro, i muscoli e la tensione
- ✓ la musica d'insieme : il drum circle
- ✓ riflessioni finali e conclusioni

Modulo 4 - COMUNICAZIONE E CANTO Il canto come esperienza comunicativa:

- ✓ il linguaggio parlato e quello cantato hanno schemi differenti. Nel parlato, l'interlocutore deve organizzare le regole logiche e concettuali del discorso prima di produrre il suono. Nel canto invece, è possibile bypassare la costruzione tipica del codice parlato
- ✓ le regole che presiedono ad una corretta fonazione e comunicazione, invece, sono interne alle canzoni stesse: il ritmo, la giusta articolazione di vocali e consonanti, l'uso di una respirazione coordinata ai suoni emessi. Questa differenza sostanziale rende il canto uno dei mezzi di comunicazione più immediati e diretti, ed è anche il motivo principale per cui la maggior parte delle balbuzie si annullano nel canto
- ✓ tra parola e suono, tra parlato e cantato cambia completamente la tipologia di relazione con l'interlocutore e il livello emotivo e psichico in cui si contatta l'altro. Quando un cantante si propone al pubblico, sia esso un pubblico numeroso o un singolo interlocutore, esprime non solo i contenuti del brano musicale interpretato, ma anche il proprio mondo emotivo. La relazione cantante-pubblico è estremamente collegata all'accettazione del proprio prodotto artistico che inevitabilmente coinvolge la stessa identità dell'interprete.

Modulo 5 - azione e debrifing

- ✓ dimostrazioni pratiche ed esercizi collettivi ed individuali
- ✓ introduzione e accenni su respirazione, postura e ascolto
- ✓ funzione comunicativa del canto con video esplicativi ed esercitazioni
- ✓ l'evoluzione vocale: il bambino, l'adolescente, l'adulto
- ✓ il canto nei contesti socio-ducativi
- ✓ conclusioni e verifiche

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

E20. - La messa in scena aziendale

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Le organizzazioni moderne, progressivamente più snelle e complesse al tempo stesso, sono attraversate da numerose problematiche che segnano il dispiegarsi sempre meno prevedibile della vita organizzativa. Per affrontare tale complessità il teatro, come metafora utilizzata nel lavoro formativo aziendale, da un lato consente di cogliere in profondità le dinamiche della leadership, della collaborazione e del conflitto, del consenso e del dissenso, della partecipazione e della rinuncia, dall'altro offre alla formazione un metodo stimolante per mettere in scena i processi di apprendimento. Attraverso la metafora teatrale, dunque, ci si propone di delineare nuovi percorsi di esperienza e riflessione in ambito aziendale, collegando, di volta in volta, il palcoscenico dell'organizzazione con i copioni della formazione. In tale prospettiva, il corso rappresenta uno strumento fondamentale per tutti coloro che, dal punto di vista del manager o dei collaboratori, sono interessati a trovare nuove opportunità di impegno personale e motivazione professionale attraverso lo sviluppo di una nuova comunicazione organizzata.

- ✓ migliorare la consapevolezza e la sensibilità del gesto
- ✓ espandere il repertorio di movimento
- ✓ migliorare la consapevolezza della propria comunicazione non verbale e della propria postura

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il corpo e la comunicazione: “il gesto non mente”

- ✓ il teatro è una forma interattiva di linguaggi diversi (verbale, non verbale, mimico, gestuale, iconico, musicale, ecc..). Nello spazio teatrale si può raccontare se stessi. Agendo sulle emozioni si toccano corde molto profonde della vita affettiva. Grazie alla compresenza integrata corpo-parola si scopre che braccia, mani, viso e postura non sono neutri, ma concorrono alla scena. Se non si impara a padroneggiarli possono essere di impaccio;
- ✓ la consapevolezza corporea di sé, consiste nel sentire il proprio respiro, la propria digestione, la rabbia, l' attivazione, il dolore, la fatica e percepirsi in rapporto al mondo esterno;
- ✓ il controllo del movimento, della coordinazione e di come il corpo si posiziona nella realtà è detta sensibilità propriocettiva

Modulo 2 - Azione: Il lavoro verrà ripartito in tre parti:

- ✓ l'aspetto comunicativo del gesto
- ✓ la consapevolezza del movimento

- ✓ osservazione dei cambiamenti

Modulo 3 - Rappresentazione teatrale attraverso la distribuzione del copione e dei ruoli necessari alla messa in scena aziendale:

- ✓ lettura del copione e condivisione dell'obiettivo
- ✓ attribuzione dei ruoli di regista, scenografo, costumista, attori

Modulo 4 - azione

- ✓ Entrare nel personaggio: l'utilizzo di ruoli diversi per sviluppare nuovi punti di vista
- ✓ Il gioco dei ruoli come strumento per superare le difficoltà del pubblic speaking
- ✓ La rappresentazione teatrale e il time management della squadra: affiatamento e ritmo per raggiungere l'obiettivo

Modulo 5 - debriefing

- ✓ Valutazione della team performance e del contributo individuale
- ✓ Trasposizione della metafora teatrale alla realtà aziendale: criticità e funzionalità

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro

E21. - Worker's got talent

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi formativi

Le organizzazioni hanno bisogno di agilità: nel business, di idee e nell'organizzazione del lavoro. Questa esigenza si riflette nei loro sforzi per preparare i futuri leader ed il talento in generale. Ogni programma di sviluppo delle risorse umane deve avere un impatto "misurabile" su degli obiettivi specifici, spaziando tra obiettivi di business e obiettivi di efficienza organizzativa. Obiettivo del corso è, dunque, l'individuazione di un modello di un intervento utile a sostenere lo sviluppo di traiettorie di crescita adattive, offrire strumenti didattici specifici e costruiti ad hoc, sensibilizzare al tema del talento e della plusdotazione, promuovendone la conoscenza.

Contenuti didattici

I partecipanti divisi in squadre si confronteranno scegliendo in quale categoria competere fra canto, ballo e musica. Ogni gruppo si preparerà affrontando prima un percorso di formazione dinamico e laboratoriale, in cui verranno acquisite le competenze base per poter presentare il "brano" da presentare durante la competizione. Alla conclusione del percorso, la gara finale e il giudizio della "giuria popolare" determinerà i vincitori.

Nel dettaglio il programma delle attività prevede:

Modulo 1 - briefing

- ✓ rilevazione della motivazione e del fabbisogno formativo dei partecipanti per l'individuazione degli obiettivi e la condivisione del patto formativo
- ✓ illustrazione del programma e delle attività del corso attraverso la metafora del talent show
- ✓ individuazione delle capacità e tecniche comunicative verbali, non verbali e paraverbali di ciascuno attraverso momenti di public speaking per selezionare la disciplina maggiormente indicata ad intervenire sulle aree di miglioramento

Modulo 2 - azione

- ✓ i partecipanti, divisi per discipline, effettueranno esercitazioni di canto, ballo e musica mirate alla preparazione dell'esibizione
- ✓ successivamente essi saranno divisi in squadre composte da "artisti" di discipline diverse e organizzeranno la strategia di gara armonizzando le rispettive performance

Modulo 3 - azione

- ✓ ciascuna squadra schiererà di volta in volta i propri membri i quali si esibiranno nella rispettiva specialità
- ✓ i giudici voteranno se far loro proseguire la gara o meno esprimendo il proprio giudizio anche all'interno di una check list di indicatori di performance adatti sia alla show-performance che a quella aziendale

- ✓ un solo membro per ciascuna squadra disputerà la finale durante il quale sarà proclamato il vincitore

Modulo 4 - debriefing

- ✓ premiazione del vincitore
- ✓ raccolta dei feedback da parte di tutti i partecipanti e dei giudici
- ✓ trasposizione della metafora del talent show nella realtà aziendale e nei rispettivi ruoli

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 15

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

E22. Gestione del conflitto

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è pensato per rafforzare le competenze dei partecipanti che studiano e o che si affacciano per la prima volta nel mondo del lavoro.

Obiettivi formativi

Alla conclusione del corso i partecipanti conseguiranno i seguenti obiettivi di dettaglio:

- ✓ Sapranno riconoscere e distinguere le varie fasi evolutive di un conflitto.
- ✓ Apprenderanno un approccio metodologico per analizzare le cause di un conflitto.
- ✓ Padroneggeranno degli strumenti per gestire al meglio la propria emotività e quella altrui.
- ✓ Studieranno una metodologia per aprire la strada verso il consenso.
- ✓ Sapranno riconoscere i primi segnali conflittuali.
- ✓ Possiederanno una maggiore consapevolezza sul proprio comportamento conflittuale.
- ✓ Svilupperanno un piano di auto-apprendimento per continuare a lavorare sulle proprie capacità di gestione del conflitto.
- ✓ Il corso intende fornire ai partecipanti le conoscenze relative alle metodologie e gli strumenti di analisi idonei a interpretare, sistematizzare, ingegnerizzare e re-ingegnerizzare le strutture, i processi e i meccanicismi operativi presenti all'interno delle diverse organizzazioni.

Contenuti didattici

- ✓ Definizione e diagnosi del conflitto
- ✓ Il ruolo delle emozioni del conflitto:
- ✓ Modello 'Iceberg'
- ✓ Sviluppare la competenza emotiva
- ✓ Le diversità personali come fonte di conflitti inter-relazionali
- ✓ Modello 'Riemann / Thomann'; esercitazioni
- ✓ Le varie strategie per la risoluzione del conflitto (pro & contro)
- ✓ Esercitazione Win- Max
- ✓ La comunicazione nei conflitti: la gestione di un colloquio conflittuale
- ✓ Contenuto e Relazione nella comunicazione (modello Schulz von Thun)
- ✓ Mirare al consenso: la comunicazione non-violenta (modello Rosenberg)
- ✓ Ascolto empatico e feedback costruttivo
- ✓ Identificazione dei primi segnali per prevenire il conflitto

- ✓ Il proprio comportamento conflittuale e stesura di un piano di auto-sviluppo

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

E23. – Patente Europea del computer- Livello avanzato

Edizioni
5

Destinatari
Il corso è destinato a tutti i dipendenti aziendali.

Obiettivi Formativi
Questo corso fornisce tutti gli strumenti necessari per operare efficacemente in qualsiasi realtà lavorativa, acquisendo competenze informatiche tali da utilizzare correttamente le più importanti applicazioni di un personal computer.
Alla fine del percorso formativo il corsista avrà acquisito competenze basilari quali:

- ✓ l'uso di Internet;
- ✓ l'uso della posta elettronica;
- ✓ scrivere testi su Word;
- ✓ la realizzazione di fogli elettronici su Excel;
- ✓ database in Access;
- ✓ Presentazioni animate con Power Point.

Contenuti didattici
Modulo 1 : Concetti Teorici di base

- ✓ Che cos'è l'informatica? Fondamenti;
- ✓ algoritmi e sistema binario;
- ✓ software;
- ✓ hardware;
- ✓ tipi di reti e trasferimento dati;
- ✓ sicurezza dei dati.

Modulo 2 : Uso del computer e gestione file

- ✓ sistema operativo;
- ✓ gestione dei file:
  - file e cartelle;
  - duplicare e spostare;
  - eliminare e ripristinare;
  - compressione di un file.
- ✓ Antivirus.

Modulo 3 : Reti: Internet e Posta Elettronica

- ✓ Motori di ricerca;
- ✓ copiare e salvare pagine web;
- ✓ utilizzare i segnalibri;

- ✓ la navigazione sicura;
- ✓ la posta elettronica:
  - gli elementi costitutivi di un indirizzo di posta;
  - la lettura dei messaggi;
  - la composizione e l'invio;
  - creazione di un'agenda;
  - l'invio di file in allegato.

Modulo 4 : Elaborazione Testi: Word

- ✓ Che cos'è Word;
- ✓ creare un documento;
- ✓ i comandi di base di word;
- ✓ modificare e formattare il testo;
- ✓ creare elenchi puntati e numerati;
- ✓ creare le tabelle;
- ✓ creare in serie lettere ed etichette;
- ✓ inserire oggetti, note e clipart;
- ✓ il controllo ortografico.

Modulo 5 : Strumenti di Presentazione: PowerPoint

- ✓ Cos'è powerpoint;
- ✓ come preparare i contenuti;
- ✓ creare una presentazione;
- ✓ come scegliere la struttura della diapositiva;
- ✓ effetti e animazioni;
- ✓ stampa della diapositiva.

Modulo 6 : Foglio Elettronico: Excel

- ✓ Excel: campo di applicazione;
- ✓ area di lavoro:
  - cartelle;
  - fogli;
  - celle.
- ✓ Elementi dell'interfaccia:
  - barra;
  - celle;
  - colonne;
  - righe.
- ✓ Operatori, formule e funzioni;
- ✓ Gestione del foglio lavoro.

Modulo 7: Base di Dati: Access

- ✓ Creazione delle tabelle;
- ✓ creazione delle relazioni;
- ✓ inserimento dati;
- ✓ impostazione dei dati e altre applicazioni;
- ✓ creazione e gestione di una maschera;
- ✓ query e report.

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
42 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
1008, 00 euro + iva

E24 - Impariamo a progettare l'esperienza digitale: User Experience e Interaction Design

Edizioni

2

Destinatari

Il corso è destinato ai responsabili dell'area e-commerce e ai dipendenti del settore di riferimento

Obiettivi Formativi

Non deve essere assolutamente trascurata dalle aziende che gestiscono un sito di e-commerce l'importanza dell'User Experience e dell'Interaction Design. È fondamentale, infatti, analizzare l'esperienza d'uso, ossia ciò che una persona "prova" quando naviga sul sito e progettare attentamente l'interaction design, ossia le modalità di interazione tra l'utente e il sistema informatico.

Il corso ha l'obiettivo, quindi, di fornire ai partecipanti le competenze di seguito elencate:

- ✓ capire le esigenze e i bisogni dei propri clienti
- ✓ adattare il sito internet alle caratteristiche del target di riferimento
- ✓ organizzare il sito così da offrire al cliente una positiva "esperienza d'uso"
- ✓ scegliere gli strumenti più adatti per generare un'interazione efficace azienda/prodotto/cliente

Contenuti didattici

Il corso prevede i seguenti moduli didattici:

Modulo 1 : Gli aspetti persuasivi della web communication

- ✓ la communication mix
- ✓ le logiche dei competitor
- ✓ la scrittura e le immagini nel web
- ✓ la strategia promozionale
- ✓ le caratteristiche della clientela

Modulo 2 : User Experience (UX)

- ✓ l'analisi della User Experience
- ✓ la psicologia del target
- ✓ la progettazione semplice e intuitiva
- ✓ le strategie per rendere efficace l'esperienza d'uso
- ✓ la trasparenza dell'e-commerce

Modulo 3 : Interaction Design

- ✓ la progettazione dell'interazione
- ✓ il processo di Interaction design
- ✓ il principio dell'usabilità
- ✓ i dettagli accattivanti

- ✓ i principi dell'interazione azienda/prodotto/cliente

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

E25. - Web APP per tutti gli schermi. Corso di Responsive Web Design

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato ai responsabili dell'area e-commerce e ai dipendenti del settore di riferimento

Obiettivi Formativi
Obiettivo del corso è trasferire ai partecipanti le conoscenze delle tecniche e metodologie che permettano l'adattamento automatico del layout grafico e dei contenuti a qualsiasi dispositivo con cui sono visualizzati. In tal modo le imprese potranno rendere il sito di e-commerce adattabile a qualsiasi situazione digitale, sia essa un monitor, un tablet o uno smartphone.
Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ conoscere le strategie e i vantaggi del Responsive Web Design in termini di: adattamento del layout al più ampio numero di risoluzioni di schermo possibile
- ✓ adattamento delle le dimensioni delle immagini
- ✓ creazione di un'interfaccia adatta all'interazione touch per i device che la supportano

Contenuti didattici
Le attività previste dal corso sono:
Modulo 1 : Il contesto multi device

- ✓ il Responsive Web Design
- ✓ l'accessibilità dei contenuti
- ✓ metodologia e tool
- ✓ i layout elastici

Modulo 2 : I contenuti in modalità responsive

- ✓ multimedialità responsive: immagini e video
- ✓ rendere una tabella responsive
- ✓ rendere il menù di navigazione responsive
- ✓ gestione delle gesture: lo swipe

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

E26. - Metodi di rilevazione degli ambienti web 2.0: Web Analytics

Edizioni
2

Destinatari
Il corso è destinato ai responsabili di area e ai dipendenti del settore di riferimento

Obiettivi Formativi
Lo strumento della web analytics ha l'obiettivo di analizzare e comprendere l'esperienza online del cliente per poterla migliorare implementando adeguatamente la "vetrina telematica" per soddisfare pienamente le attese dell'end user. Il corso proposto è dunque finalizzato all'apprendimento da parte dei partecipanti degli strumenti per misurare il traffico web, effettuare ricerche di mercato e valutare e migliorare l'efficacia del proprio sito web.
Al termine del percorso formativo, i discenti saranno in grado di:

- ✓ utilizzare gli strumenti per analizzare i profili e i comportamenti degli Internet Users
- ✓ conoscere e applicare le tecnologie di web analytics
- ✓ ottimizzare l'utilizzo del web da parte dei clienti effettivi e potenziali
- ✓ rilevare le fonti di confusione

Contenuti didattici
Modulo 1: Misurare il successo online

- ✓ il valore dalla Web analytics
- ✓ le funzionalità della web analytics
- ✓ la web analytics come un processo continuo di miglioramento
- ✓ analisi del ciclo di vita del cliente
- ✓ la tracciabilità online
- ✓ il modello di business e i metodi di raccolta dei dati
- ✓ Key Performance Indicators (KPI)

Modulo 2 : Il test pilota

- ✓ la flessibilità per risolvere possibili bisogni futuri: la facilità di utilizzo
- ✓ tecniche di analisi: Segmentazione dei visitatori
- ✓ cross-Sell/Up-Sell
- ✓ funnel Analysis
- ✓ A/B Testing
- ✓ focus group
- ✓ i questionari online
- ✓ studi di usabilità

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

E27. - Inglese per il settore agroalimentare

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore agroalimentare

Obiettivi formativi

I processi di globalizzazione e di internazionalizzazione hanno fatto si che aziende e istituzioni non siano più vincolate dai confini geografici come in passato, facendo diventare le comunicazioni di business e gli scambi commerciali con altri paesi molto più semplici. L'inglese è diventata la lingua degli affari a livello mondiale. Le imprese dunque, per avere successo, devono conoscere perfettamente, oltre all'inglese commerciale, anche l'inglese relativo al proprio settore di riferimento, il settore agroalimentare.

Da qui, gli obiettivi della nostra proposta formativa:

- ✓ migliorare la capacità di parlare inglese nei contesti lavorativi
- ✓ padroneggiare la terminologia del settore agroalimentare
- ✓ migliorare la comprensione del linguaggio in relazione all'ambito commerciale in cui l'azienda opera
- ✓ acquisire la conoscenza di strutture lessicali e sintattiche utili per gestire situazioni lavorative (presentazioni in pubblico, colloqui con il proprio superiore, stesura di messaggi e-mail professionali)

Contenuti didattici

Modulo 1 - La comunicazione con clienti e colleghi

- ✓ le strategie di comunicazione nei contesti lavorativi
- ✓ il vocabolario commerciale
- ✓ il vocabolario agroalimentare
- ✓ telefonate, riunioni e presentazione
- ✓ i comunicati commerciali
- ✓ gli ordini e i reclami
- ✓ la gestione di accordi e trattative

Modulo 2 - Gli strumenti della comunicazione formale

- ✓ riferimento alle situazioni reali che i dipendenti, i manager e i professionisti del settore di riferimento vivono quotidianamente: riunioni; call conference; e mail; telefonate; report.

Metodologie formative previste

Aula/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

E28. - L'uso dell'inglese in ambito sanitario

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanitario

Obiettivi formativi
L'obiettivo formativo del corso è quello di supportare i dipendenti della sanità nei casi in cui si trovano a relazionarsi con pazienti stranieri o a dover presenziare ad eventuali congressi e convegni.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ utilizzare la lingua inglese in un contesto medico
- ✓ saper formulare anamnesi
- ✓ saper comunicare con pazienti stranieri
- ✓ saper scrivere rapporti, e-mail o casi di studio
- ✓ tradurre e comprendere dall'inglese un testo medico scientifico

Contenuti didattici
Modulo 1 - La lingua inglese in ambito sanitario

- ✓ aspetti grammaticali della lingua inglese mirati alla comprensione scritta e orale
- ✓ acquisizione di terminologie medico-scientifiche
- ✓ sviluppo della capacità di dialogo ed espressione orale fondamentale al rapporto tra operatore sanitario e paziente

Modulo 2 - Strutture grammaticali applicate alle seguenti tematiche

- ✓ il corpo umano e i suoi apparati
- ✓ la valutazione del paziente
- ✓ le patologie e le prescrizioni mediche

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

E29. - Software gestionale in sanità

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanitario

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze ai dipendenti delle strutture sanitarie sui software gestionali, in base alla loro area d'interesse, favorendo l'automatizzazione dei processi di gestione all'interno della struttura.

I partecipanti, al termine del percorso formativo, saranno in grado di:

- ✓ ottimizzare le proprie attività
- ✓ gestire al meglio le potenzialità commerciali derivanti dall'espansione e dall'aumento della complessità dell'impresa.

Inoltre avranno appreso conoscenze sui software gestionali relativi ai seguenti macro gruppi:

- ✓ software per il supporto operativo
- ✓ software per il supporto direzionale
- ✓ software per il supporto strategico

Contenuti didattici

Modulo 1 - Software per il supporto operativo

- ✓ supporto dei processi operativi sanitari
- ✓ ottimizzazione degli scambi d'informazione orizzontale tra reparti
- ✓ esempio di software per il supporto operativo
- ✓ software per la gestione dei protocolli clinici, dei ricoveri, accettazione, referti cartelle cliniche, ecc

Modulo 2 - Software per il supporto direzionale

- ✓ supporto di tutti i processi direzionali aziendali
- ✓ ottimizzazione degli scambi d'informazione dal livello più basso al livello più alto della scala gerarchica e viceversa
- ✓ informazioni di controllo e direzionali su un determinato processo produttivo
- ✓ esempio di software per il supporto direzionale
- ✓ software utilizzati dai responsabili della struttura sanitaria per il controllo del numero dei prodotti venduti o, più in generale, per il controllo delle performance di processo

Modulo 3 - Software per il supporto strategico

- ✓ supporto delle decisioni strategiche
- ✓ funzioni del software per il supporto strategico
- ✓ effettuare previsioni di performance sulla base di dati storici aziendali in modo da permettere una migliore scelta strategica da parte del management

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

E30. - Apprendistato – I anno

Edizioni 1

Destinatari
Lavoratori con contratto di apprendistato

Obiettivi formativi
Il corso mira a sviluppare le competenze necessarie ai giovani apprendisti per inserirsi con successo nel contesto lavorativo. Più nello specifico, i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ adottare comportamenti e atteggiamenti conformi alle norme della sicurezza
- ✓ operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e alla soddisfazione del cliente
- ✓ conformarsi alla disciplina contrattualistica di riferimento.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Sicurezza sul lavoro

- ✓ gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro
- ✓ i principali fattori di rischio
- ✓ le misure di prevenzione e protezione
- ✓ Il quadro normativo
  - Principi generali dell' H.A.C.C.P.
  - Quadro normativo in materia di alimenti

Modulo 2 - Contrattualistica - "Disciplina del rapporto di lavoro"

- ✓ le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali
- ✓ i diritti e i doveri dei lavoratori
- ✓ gli elementi che compongono la retribuzione e il costo del lavoro
- ✓ contrattualistica di riferimento del CCNL e il sistema di diritti-dovere con le norme sindacali corrispondenti, con particolare riferimento alla sezione apprendistato.

Modulo 3 - Organizzazione ed economia

- ✓ i principi e le modalità di organizzazione del lavoro nell'impresa
- ✓ i principali elementi economici dell'impresa: redditività dell'impresa, costi, fatturato, (produttività, efficacia e efficienza)
- ✓ il contesto di riferimento di un'impresa (forniture, reti, mercato, moneta europea, ecc.)
- ✓ operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e alla soddisfazione del cliente

Modulo 4 - Competenze relazionali e accoglienza:

- ✓ l'autovalutazione delle competenze possedute e dei fabbisogni formativi
- ✓ valutare le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale
- ✓ comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna)

- ✓ analizzare e risolvere situazioni problematiche
- ✓ definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
66 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
250, 00 euro + iva

E31. - Apprendistato – II anno

Edizioni 1

Destinatari
Lavoratori con contratto di apprendistato

Obiettivi formativi
Il corso mira a fornire agli apprendisti conoscenze e competenze utili a supportarlo nell'espletamento efficace e funzionale delle proprie mansioni. Al termine del corso l'apprendista sarà in grado di:

- ✓ reagire opportunamente in caso di emergenze o criticità
- ✓ utilizzare adeguatamente i sistemi informativi di riferimento
- ✓ elaborare enunciati semplici e strutturati in lingua inglese

Contenuti didattici
Modulo 1 - Sicurezza sul lavoro

- ✓ il piano di emergenza
- ✓ le situazioni critiche:
  - eventi legati ai rischi propri dell'attività (incendi e esplosioni, rilasci tossici e/o radioattivi, ecc.)
  - eventi legati a cause esterne (allagamenti, terremoti, condizioni meteorologiche estreme, ecc.)

Modulo 2 - Informatica

- ✓ i concetti di base dell'ICT
- ✓ uso del computer e gestione dei file
- ✓ elaborazione testi
- ✓ fogli elettronici
- ✓ uso delle basi di dati

Modulo 3 - Lingua inglese

- ✓ principali regole grammaticali
- ✓ verbi: essere, avere, altri verbi di uso comune, tempi e modi
- ✓ articoli determinativi ed indeterminativi
- ✓ aggettivi, avverbi e il loro utilizzo
- ✓ composizione delle frasi

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
58 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
250, 00 euro + iva

E32. - Apprendistato – III anno

Edizioni 1

Destinatari
Lavoratori con contratto di apprendistato

Obiettivi Formativi
Il corso mira a fornire agli apprendisti conoscenze e competenze utili a supportarlo nell'espletamento efficace e funzionale delle proprie mansioni. Al termine del corso l'apprendista sarà in grado di:

- ✓ usare funzionalità informatiche avanzate
- ✓ esprimersi con efficacia, pertinenza e chiarezza in lingua inglese.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Informatica

- ✓ le principali nozioni di informatica utili nell'attività professionale e nella vita privata
- ✓ conoscenze e competenze per l'acquisizione di certificazioni standard

Modulo 1 - Lingua inglese

- ✓ ascoltare un testo di difficoltà elementare e riconoscere il tipo di comunicazione
- ✓ individuare i ruoli degli interlocutori all'interno della comunicazione
- ✓ Individuare suoni, fonemi ed anche elementi appartenenti alla comunicazione non verbale
- ✓ estrapolare ed interpretare parole chiave, brevi frasi, espressioni di uso frequente, espressioni idiomatiche semplici e messaggi elementari
- ✓ riconoscere strutture e funzioni linguistiche elementari
- ✓ fornire agli allievi competenze per utilizzare strutture e funzioni linguistiche elementari, assumere funzioni comunicative diverse, approntare una prima stesura del testo e organizzare il testo in maniera logica nel rispetto delle regole dello spelling ed utilizzando anche espressioni idiomatiche
- ✓ fornire agli allievi le competenze per individuare l'oggetto della comunicazione, organizzare il discorso creando una sequenza logico - sequenziale utilizzando strutture e funzioni linguistiche elementari e simulare una comunicazione semplice

Metodologie formative previste
Aula e/o FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
250, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

F. Standard Gestionali

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

F1. - SICUREZZA. Formazione e informazione dei lavoratori (Rischio basso – medio – alto)

Edizioni 10

Destinatari

Referenti di area e tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi

Obiettivo prioritario del corso è fornire le conoscenze e le informazioni relative alle norme di sicurezza e igiene al personale, in osservanza agli obblighi di informazione dei lavoratori previsti dalla normativa vigente (Testo unico). Promuovere la cultura della sicurezza e la consapevolezza del ruolo del "fattore umano" nella problematica degli infortuni. Valorizzazione del rischio Individuare gli elementi discriminanti per l'adozione di misure atte a prevenire possibili incidenti.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Conoscere le motivazioni che alimentano il comportamento orientato al rischio;
- ✓ implementare efficaci processi di comunicazione interna per alfabetizzare al rispetto delle norme di sicurezza;
- ✓ utilizzare tutti gli strumenti utili a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale del lavoratore;
- ✓ apprendere i rischi specifici nelle funzioni di lavoro.

Contenuti didattici

Modulo 1 Formazione Generale

- ✓ Concetti di rischio;
- ✓ danno, prevenzione, protezione;
- ✓ organizzazione della prevenzione aziendale;
- ✓ diritti e doveri dei vari soggetti aziendali;
- ✓ organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Modulo 2 Formazione Specifica

- ✓ rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto, rischi da esplosione, rischi chimici, nebbie, oli, fumi, vapori, polveri, etichettatura, rischi cancerogeni, rischi biologici, rischi fisici, rumore rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto, rischi da esplosione, rischi chimici, nebbie - oli - fumi -vapori – polveri, etichettatura, rischi cancerogeni, rischi biologici, rischi fisici, rumore, vibrazione, radiazioni, minazione, microclima e illuoterminali, videoterminali, DPI lavoro, organizzazione del lavoro, ambienti di lavoro, movimentazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi o, mezzi trasporto), di sollevamento, segnaletica, emergenze, procedure altri rischi.

Metodologie formative previste
Aula - (Fad solo 4 ore).

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
Rischio Basso: 8 ore
Rischio Medio: 12 ore
Rischio Alto: 16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento delle seguenti percentuali di effettiva frequenza delle ore di formazione previste:

Rischio Basso: 8 ore - 100%
Rischio Medio: 12 ore – 90%
Rischio Alto: 16 ore – 90%

Costo
In base alla durata del corso:

Rischio Basso: 8 ore = 160 euro + iva
Rischio Medio: 12 ore = 240 euro + iva
Rischio Alto: 16 ore = 320 euro + iva

F2. - SICUREZZA. Primo soccorso Gruppo A

Edizioni 10

Destinatari

Addetti al Primo Soccorso di Aziende del Gruppo A.

Obiettivi

Obiettivi prioritari del corso sono adempiere agli obblighi formativi previsti dal D.Lgs. 81/08 e creare competenze trasferendo conoscenze e abilità per attuare procedure di Primo Soccorso in Azienda.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ attuare le modalità di organizzazione del pronto soccorso.

Contenuti didattici

MODULO 1Allertare il sistema di soccorso

- ✓ Cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, etc.);
- ✓ comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza;
- ✓ riconoscere un'emergenza sanitaria (scena dell'infortunio, previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili, accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato).

MODULO 2Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro

- ✓ Cenni di anatomia dello scheletro;
- ✓ lussazioni, fratture e complicanze;
- ✓ traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale;
- ✓ traumi e lesioni toracico-addominali.

MODULO 3Acquisire capacità di intervento pratico

- ✓ Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.;
- ✓ tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute;
- ✓ tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta;
- ✓ tecniche di rianimazione cardiopolmonare;
- ✓ tecniche di tamponamento emorragico;
- ✓ tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato;
- ✓ tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

Metodologie formative previste
Aula - (Fad solo 10 ore)

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

320, 00 euro + iva

F3. - SICUREZZA. Primo soccorso Gruppo B e C

Edizioni 10

Destinatari

Addetti al Primo Soccorso di Aziende del Gruppo B - C.

Obiettivi

Obiettivi prioritari del corso sono adempiere agli obblighi formativi previsti dal D.Lgs. 81/08 e creare competenze trasferendo conoscenze e abilità per attuare procedure di Primo Soccorso in Azienda.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ attuare le modalità di organizzazione del pronto soccorso.

Contenuti didattici

MODULO 1Allertare il sistema di soccorso

- ✓ Cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, etc.);
- ✓ comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza;
- ✓ riconoscere un'emergenza sanitaria (scena dell'infortunio, previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili, accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato).

MODULO 2Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro

- ✓ Cenni di anatomia dello scheletro;
- ✓ lussazioni, fratture e complicanze;
- ✓ traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale;
- ✓ traumi e lesioni toracico-addominali;
- ✓ acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro.

MODULO 3Acquisire capacità di intervento pratico

- ✓ Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.;
- ✓ tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute;
- ✓ tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta;
- ✓ tecniche di rianimazione cardiopolmonare;
- ✓ tecniche di tamponamento emorragico;
- ✓ tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato;
- ✓ tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

Metodologie formative previste

Aula - (Fad solo 8 ore).

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

12 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

240, 00 euro + iva

F4. - SICUREZZA. Corso di Antincendio (Rischio basso – medio – alto)

Edizioni 10

Destinatari

Addetti emergenza incendio.

Obiettivi

Il corso intende fornire l'aggiornamento circa la formazione e l'addestramento per gli addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ anticipare l'incendio, cioè a diminuire la probabilità di insorgenza;
- ✓ limitare i danni conseguenti ad un incendio per qualsiasi origine verificatosi.

Contenuti didattici

MODULO 1 L'incendio e la prevenzione incendi

- ✓ Principi sulla combustione e l'incendio;
- ✓ le sostanze estinguenti; triangolo della combustione;
- ✓ le principali cause di un incendio; rischi alle persone in caso di incendio;
- ✓ principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi.

MODULO 2 Protezione antincendio e procedure da adottare in caso d'incendio

- ✓ Principali misure di protezione contro gli incendi.
- ✓ vie di esodo; procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme;
- ✓ procedure per l'evacuazione; rapporti con i vigili del fuoco;
- ✓ attrezzature e impianti di estinzione;
- ✓ sistemi di allarme;
- ✓ segnaletica di sicurezza;
- ✓ illuminazione di emergenza.

MODULO 3 Estintori portatili e loro utilizzo

- ✓ Presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi;
- ✓ presa visione e chiarimento sulle attrezzature di protezione individuale;
- ✓ esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

- ✓ Basso: 4 ore
- ✓ Medio: 8 ore
- ✓ Alto: 16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento delle seguenti percentuali di effettiva frequenza delle ore di formazione previste:

Rischio Basso: 4 ore - 100%
Rischio Medio: 8 ore – 100%
Rischio Alto: 16 ore – 90%

Costo

Rischio Basso: 4 ore = 80,00 euro + iva
Rischio Medio: 8 ore = 160 euro + iva
Rischio Alto: 16 ore = 360 euro + iva

F5 - SICUREZZA. Formazione per Preposti alla sicurezza

Edizioni 5

Destinatari

Coloro che assumo un ruolo di responsabilità in azienda e che sono preposti a vigilare in materia di salute e sicurezza.

Obiettivi formativi

Il corso si pone come obiettivo quello di migliorare la capacità dei preposti alla sicurezza di interpretazione degli atteggiamenti e del comportamento del personale e di favorire il loro inserimento nella gestione delle situazioni di pericolo e di emergenza.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ mettere in atto le competenze in merito all'igiene e alla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Contenuti didattici

MODULO 1. Legislazione in materia di igiene e sicurezza

- ✓ I principi innovatori dei D.Lgs.626/94 e D.Lgs. 81/08 e smi e rapporti con la legislazione preesistente;
- ✓ la distribuzione delle attribuzioni e competenze alla luce dei D.Lgs.81/08 e smi e 758/94;
- ✓ obblighi e responsabilità del datore di lavoro;
- ✓ delega di funzione: ammissibilità, contenuto, requisiti e forma;
- ✓ gli obblighi delle altre figure coinvolte;
- ✓ i compiti del preposto nel sistema di organizzazione e gestione della sicurezza.

MODULO 2. Organizzazione e gestione della sicurezza

- ✓ Principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità;
- ✓ Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione;
- ✓ Definizione e individuazione dei fattori di rischio;
- ✓ Incidenti e infortuni mancati
- ✓ Tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri;
- ✓ Valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera;
- ✓ Individuazione misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione.

Metodologie formative previste

Aula (Fad solo 4 ore).

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 5.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

160, 00 euro + iva

F6. - SICUREZZA. Formazione per RLS

Edizioni 5

Destinatari

Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza eletti con le modalità di cui all'art. 47 comma 6 del D.Lgs. 81/08

Obiettivi

Il corso di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza ha la finalità di fornire le competenze obbligatorie per coloro che sono stati eletti all'interno dell'azienda a ricoprire questa funzione, come stabilito dal D.lgs 81/08.
Il corso si propone di fornire il quadro normativo, definendo le normative europee e nazionali e le responsabilità dei soggetti coinvolti, soffermandosi in particolar modo sulle responsabilità del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.
Al termine del percorso i partecipanti avranno acquisito conoscenze specifiche in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, trattando almeno 12 tipologie di rischio relative al proprio settore lavorativo.

Contenuti didattici

MODULO 1 Il quadro normativo di riferimento

- ✓ Principi giuridici comunitari e nazionali;
- ✓ principi costituzionali e civilistici in tema di salute e sicurezza sul lavoro;
- ✓ l'evoluzione della normativa di riferimento;
- ✓ le normative europee: regolamenti, direttive e raccomandazioni;
- ✓ legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- ✓ il Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008;
- ✓ le altre norme speciali;
- ✓ il sistema sanzionatorio e gli organi di vigilanza;
- ✓ principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi;
- ✓ compiti e responsabilità delle figure aziendali: il Datore di lavoro, il Dirigente, il Preposto, il Lavoratore;
- ✓ le responsabilità dei progettisti, dei fabbricanti, dei fornitori e degli installatori;
- ✓ il Servizio di Prevenzione e Protezione ed il suo Responsabile;
- ✓ il Medico Competente;
- ✓ il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.

MODULO 2 I rischi specifici degli ambienti di lavoro

- ✓ Definizione e individuazione dei principali fattori di rischio;
- ✓ i luoghi di lavoro;
- ✓ i problemi di natura ergonomica, i fattori psicosociali e lo stress lavoro-correlato;
- ✓ la movimentazione manuale dei carichi;

- ✓ i videoterminali;
- ✓ le sicurezza delle macchine e degli impianti;
- ✓ il rischio elettrico;
- ✓ agenti fisici : rumore, vibrazioni e radiazioni ionizzanti e ottiche;
- ✓ gli agenti chimici, biologici, cancerogeni e mutageni;
- ✓ il rischio incendio e le atmosfere esplosive;
- ✓ la segnaletica di sicurezza;
- ✓ esercitazione: Lavoro di gruppo e discussione.

MODULO 3 I rischi e la loro valutazione

- ✓ La valutazione dei rischi;
- ✓ il processo di valutazione dei rischi;
- ✓ criteri e metodologie di valutazione dei rischi;
- ✓ individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione;
- ✓ la programmazione della sicurezza;
- ✓ i provvedimenti di miglioramento organizzativi, tecnici e procedurali;
- ✓ eliminazione dei rischi alla fonte;
- ✓ le procedure di lavoro;
- ✓ le misure di protezione collettiva;
- ✓ i dispositivi di protezione individuale;
- ✓ esercitazione: Lavoro di gruppo e discussione.
- ✓

MODULO 4 Il ruolo del RLS

- ✓ Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori;
- ✓ compiti, attribuzioni e competenze del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza secondo il D.Lgs. 81/08 e gli accordi interconfederali;
- ✓ la rappresentanza sindacale in azienda e la rappresentanza dei lavoratori per la sicurezza;
- ✓ il rappresentante dei Lavoratori della Sicurezza Territoriale;
- ✓ gli organismi paritetici;
- ✓ nozioni di tecniche della comunicazione;
- ✓ l'informazione, la formazione e l'addestramento, strumenti di diffusione della sicurezza;
- ✓ l'individuazione dei bisogni formativi;
- ✓ la progettazione, la realizzazione e la valutazione di un processo formativo;
- ✓ le strategie comunicative;
- ✓ tecniche di comunicazione: la comunicazione diretta e indiretta;
- ✓ la riunione periodica;
- ✓ i fondi interprofessionali;
- ✓ esercitazione: Role Play – Simulazione di una riunione periodica;
- ✓ questionario finale di apprendimento.

Metodologie formative previste
Aula e/o Fad.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
32 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 5.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

640, 00 euro + iva

F7. - SICUREZZA. La sensibilizzazione alla percezione dei rischi

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti la capacità di percezione e prevenzione dei rischi legati al contesto lavorativo, cosi da attuare procedure più sicure, aumentando i livelli di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro, attraverso il miglioramento delle capacità analitiche, di valutazione e comunicazione dei dipendenti.

I partecipanti, al termine del corso, saranno in grado di:

- ✓ analizzare i fattori che aumentano i rischi nei contesti lavorativi;
- ✓ utilizzare gli strumenti del controllo e delle comunicazioni per rafforzare la salute e la sicurezza sul lavoro;
- ✓ attuare prassi specifiche per migliorare significativamente la salute e la sicurezza sul lavoro;
- ✓ conoscere il quadro normativo nazionale.

Contenuti didattici

MODULO 1La sicurezza sul posto di lavoro

- ✓ Il ruolo della comunicazione nella sicurezza;
- ✓ le strategie di controllo;
- ✓ rischio e fattori che orientano la percezione del rischio nei contesti lavorativi;
- ✓ la prevenzione del rischio: prassi e strumenti.

MODULO 2 Il quadro normativo

- ✓ Decreto correttivo in maniera di sicurezza: D. Lgs 81/08 e 106/09;
  il quadro normativo Nazionale sulla salute e sicurezza dei lavoratori;
- ✓ comunicazione degli infortuni sul lavoro;

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

160, 00 euro + iva

F8. - SICUREZZA. I dispositivi di protezione individuali – DPI

Edizioni 5

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di aumentare i livelli di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro, attraverso il miglioramento dell'utilizzo dei DPI. Attraverso una formazione di base, le aziende potranno aumentare i livelli di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Gli obiettivi del corso prevedono l'acquisizione di competenze pratiche per realizzare tutto ciò che è necessario per l'aumento della protezione individuale:

- ✓ Analizzare le condizioni in cui un DPI deve essere utilizzato;
- ✓ valutare la frequenza di esposizione al rischio;
- ✓ conoscere le procedure di adozione di un DPI;
- ✓ utilizzare in maniera pratica e corretta un DPI;
- ✓ essere informati sul rischi da cui un DPI protegge il lavoratore.

Contenuti didattici

MODULO 1 Cos'è un dpi

- ✓ Le tre categorie di DPI;
  - I categoria;
  - II categoria;
  - III categoria.
- ✓ l'utilizzo dei DPI in funzione dei rischi;
- ✓ le procedure di adozione;
- ✓ certificazione e libretto d'uso.

MODULO 2 Gli obblighi del datore di lavoro

- ✓ I DPI più idonei: la valutazione dei rischi;
- ✓ le condizioni d'uso e la manutenzione;
- ✓ la variazione dei rischi: l'aggiornamento dei DPI.

MODULO 3 Gli obblighi dei lavoratori

- ✓ Il corretto utilizzo dei DPI;
- ✓ le condizioni d'uso e la manutenzione;
- ✓ i DPI e la valutazione dei rischi.

MODULO 4 Il quadro normativo

- ✓ Il D.Lgs. n. 81/2008: Testo Unico Sicurezza Lavoro;
- ✓ norme per un corretto utilizzo;

- ✓ il marchio CE.

Metodologie formative previste
Aula.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
12 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240, 00 euro + iva

F9. - SICUREZZA. Addetto alla conduzione sicura del carrello elevatore

Edizioni 10

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti alla conduzione carrelli.

Obiettivi Formativi

È molto importante, nelle realtà aziendale, che i dipendenti abbiano una maggiore consapevolezza sui rischi per sé e per gli altri. Per questa ragione il corso si propone di fornire ai partecipanti le competenze comportamentali volte alla prevenzione degli incidenti nell'uso del carrello elevatore.

I partecipanti, al termine del corso, avranno le competenze necessarie per:

- ✓ attuare comportamenti corretti da tenere;
- ✓ saper adottare le precauzioni necessarie;
- ✓ conoscere e utilizzare buone prassi.

Contenuti didattici

MODULO 1Aspetti giuridico – normativi

- ✓ Normativa generale;
- ✓ uso delle attrezzature di lavoro;
- ✓ responsabilità dell'operatore.

MODULO 2Aspetti tecnici

- ✓ Tipologie e caratteristiche dei vari tipi di veicoli per il trasporto interno;
- ✓ principali rischi connessi all'impiego di carrelli semoventi;
- ✓ nozioni elementari di fisica applicabili al mezzo;
- ✓ tecnologia dei carrelli semoventi;
- ✓ posto di guida, componenti principali e dispositivi di sicurezza.

MODULO 3 Aspetti pratici

- ✓ Istruzioni di uso del carrello;
- ✓ le varie componenti;
- ✓ i dispositivi di sicurezza e manutenzione;
- ✓ verifiche previste dalle istruzioni di uso del carrello;
- ✓ guida del carrello su percorso di prova.

MODULO 4 Approfondimenti

- ✓ Gli strumenti di pianificazione;
- ✓ la gestione per una manutenzione correttiva e preventiva.

Metodologie formative previste
8 ore Aula e 4 ore pratica.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
12 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240, 00 euro + iva

F10. - Il sistema di gestione OHSAS 18001

Edizioni 3

Destinatari

Consulenti, imprenditori, Responsabili del Personale e giovani professionisti che intendano acquisire la capacità di sviluppare, implementare e valutare un sistema di gestione sicurezza.

Obiettivi formativi

Costruire e diffondere una cultura della sicurezza e della prevenzione nei luoghi di lavoro, individuare e tenere sotto controllo i potenziali rischi, salvaguardare la reputazione aziendale e rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza sono obiettivi imprescindibili per tutte le organizzazioni che vogliono essere competitive e insieme responsabili.

Il corso intende fornire a tutti i partecipanti le necessarie conoscenze per implementare un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro in conformità alla norma OHSAS 18001:

- ✓ Comprendere il processo per implementare il sistema di gestione;
- ✓ apprendere i requisiti della BS OHSAS 18001;
- ✓ conoscere il processo di gap analysis;
- ✓ conoscere tecniche e strumenti per completare il processo di implementazione;
- ✓ comprendere i requisiti della documentazione tecnica necessaria;
- ✓ apprendere il processo per implementare e sviluppare nel tempo il sistema di gestione.

Contenuti didattici

MODULO 1 Introduzione ai sistemi di gestione per la salute e sicurezza

- ✓ Le norme di riferimento (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.);
- ✓ lo standard BS OHSAS 18001:2007;
- ✓ i principi fondamentali dell'organizzazione sistemica nei sistemi di gestione della salute e sicurezza;
- ✓ la struttura organizzativa (ruoli, compiti e responsabilità);
- ✓ la trasparenza verso le parti interessate.

MODULO 2 Introduzione ai sistemi di gestione per la salute e sicurezza

- ✓ La sensibilizzazione del personale alle materie legate alla salute e sicurezza;
- ✓ concetti e approcci di base per la gestione della salute e sicurezza in un'organizzazione;
- ✓ politica della sicurezza;
- ✓ obiettivi e programmi di miglioramento – il concetto di miglioramento continuo;
- ✓ la documentazione del sistema: procedure, istruzioni operative, registrazioni;

- ✓ individuazione e descrizione dei processi con definizione della sequenza e interazioni: il modello pdca e gli elementi necessari ad individuare gli obiettivi in un processo;
- ✓ la mappatura dei processi.

MODULO 3 La documentazione del sistema di gestione per la salute e sicurezza

L'analisi delle risorse aziendali, l'analisi dei compiti, ruoli e responsabilità e definizione di un organigramma funzionale;

- ✓ le responsabilità della direzione;
- ✓ il ruolo del responsabile del sistema di gestione per salute e sicurezza;
- ✓ la progettazione degli strumenti documentali del sistema di gestione per la salute e sicurezza;
- ✓ il Manuale di gestione del sistema di gestione per la salute e sicurezza.

MODULO 4 Procedure gestionali, istruzioni operative, modulistica per la registrazione

- ✓ Politica per la salute e la sicurezza aziendale;
- ✓ gli obiettivi per la gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e la loro pianificazione;
- ✓ procedure gestionali, istruzioni operative, modulistica per la registrazione;
- ✓ istruzioni per la redazione della procedura: metodologie per la valutazione dei rischi e pericoli all'interno dell'organizzazione;
- ✓ istruzioni per la redazione della procedura: la gestione delle attività di comunicazione, partecipazione e coinvolgimento del personale.

MODULO 5 Procedure gestionali, istruzioni operative, modulistica per la registrazione

- ✓ Processi di misurazione, analisi e miglioramento, e documentazione di supporto e registrazione;
- ✓ processi di monitoraggio dei processi e dei prodotti/servizi , e documentazione di supporto e registrazione;
- ✓ gestione delle non conformità, e documentazione di supporto e registrazione;
- ✓ gestione delle azioni correttive, e documentazione di supporto e registrazione;
- ✓ gestione delle azioni preventive, e documentazione di supporto e registrazione.

MODULO 6 La documentazione del sistema di gestione per la salute e sicurezza

Il riesame della Direzione , e documentazione di supporto e registrazione;

- ✓ gestione delle registrazioni;
- ✓ gestione delle competenze e della consapevolezza dei lavoratori;
- ✓ gestione dei documenti e dei dati del sistema gestionale;
- ✓ gestione degli audit interni, e documentazione di supporto e registrazione.

MODULO 7 Procedure gestionali, istruzioni operative, modulistica per la registrazione

Il Documento di valutazione dei rischi;

- ✓ il piano di emergenza;
- ✓ la gestione dei contratti di appalto, d'opera o di somministrazione;
- ✓ gli organi di controllo;
- ✓ la conformità legislativa;
- ✓ la verifica dell'adozione dei requisiti cogenti e volontari all'interno dell'organizzazione.

MODULO 8La documentazione del sistema di gestione per la salute e sicurezza

- ✓ Il Manuale di gestione del sistema per la salute e sicurezza;
- ✓ l'architettura del documento;
- ✓ scopo e campo di applicazione del sistema per la gestione della salute e sicurezza;
- ✓ le responsabilità della direzione e delle figure coinvolte nella gestione della per la salute e sicurezza;
- ✓ processi e indicatori;
- ✓ obiettivi e criteri di monitoraggio;
- ✓ criteri riassuntivi dei processi trattati in dettaglio dalle procedure;
- ✓ diffusione e trasmissione della documentazione del sistema di gestione per la per la salute e sicurezza all'interno dell'organizzazione.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

320, 00 euro + iva

F11. - SICUREZZA. La gestione dello stress correlato

Edizioni 3

Destinatari

Destinatari del corso, sono tutte le figure che si trovano in ambiti lavorativi di medie dimensioni, a tutti i livelli della scala gerarchica.

Obiettivi

L'obiettivo del corso è quello di migliorare la consapevolezza e la comprensione nei confronti del rischio inteso quale fattore di pericolo.
Lo stress è, infatti, una situazione prolungata di tensione che può ridurre l'efficienza sul lavoro e determinare un cattivo stato di salute, divenendo dannoso per la sicurezza poiché fa diminuire la percezione del rischio ed altera i processi comportamentali. In quest'ottica diventa fondamentale fornire un'adeguata informazione ai lavoratori e coinvolgere attivamente nel processo di attuazione delle misure per prevenirlo, eliminarlo o ridurlo.

Corso si propone di fornire ai partecipanti cognizioni relative a:

- ✓ Fattori di rischio di stress lavoro correlato;
- ✓ strategie di valutazione e di prevenzione;
- ✓ maggiore capacità di lettura dei fenomeni collegati al benessere di genere delle risorse umane ed ai loro impatti;
- ✓ maggiore integrazione delle politiche di sicurezza e delle risorse umane finalizzate al miglioramento della prestazione organizzativa attraverso il miglioramento del benessere;
- ✓ consapevolezza e gestione del processo di comunicazione con miglioramento della propria intelligenza emotiva.

Contenuti didattici

MODULO 1Aspetti normativi

- ✓ Stress da lavoro correlato;
- ✓ Testo Unico D.Lgs 81/08 e Valutazione dei Rischi.

MODULO 2Misurazione dello stress

- ✓ Analisi dei vari aspetti dell'organizzazione aziendale;

- ✓ indicatori di benessere organizzativo e fattori di rischio;
- ✓ stressor (fattori che inducono allo stress);
- ✓ strain (fattori che rappresentano la reattività individuale al processo di stress);
- ✓ cause, dinamiche, effetti dello stress lavoro-correlato;
- ✓ conseguenze sull'individuo e sull'azienda;
- ✓ la valutazione del rischio stress lavoro-correlato;
- ✓ metodi e strumenti per l'individuazione delle fonti di stress in azienda.

MODULO 3Prevenzione e interventi

- ✓ metodi e strumenti per facilitare la valutazione del rischio e la pianificazione dei successivi interventi preventivi/correttivi;
- ✓ prevenzione, promozione e monitoraggio;
- ✓ indicazioni pratiche e soluzioni;
- ✓ sensibilizzazione dei lavoratori.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

320, 00 euro + iva

F12. - QUALITA'. La tracciabilità dei prodotti

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e ai quality auditor.

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti conoscenze sul cambiamento introdotto dalle nuove normative in relazione alla rintracciabilità dei prodotti in entrata e la loro distribuzione, analizzando case study di un sistema di rintracciabilità.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ Strutturare modelli di rintracciabilità;
- ✓ migliorare il proprio sistema di qualità;
- ✓ applicare la normativa del Reg. (CE) n. 178/2002;
- ✓ attuare precise disposizioni sulla sicurezza;
- ✓ soddisfare i parametri ben definiti e omogenei a livello comunitario.

Contenuti didattici

MODULO 1 Introduzione dei principali concetti e definizioni

- ✓ Il concetto di tracciabilità;
- ✓ finalità delle Linee-Guida di Federalimentare sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- ✓ la tutela degli interessi dei consumatori;
- ✓ tracciabilità e conformità dei prodotti.

MODULO 2 Il sistema di tracciabilità nelle filiere agroalimentari

- ✓ Principi generali e requisiti di base per la progettazione e l'implementazione del sistema;
- ✓ le prescrizioni legali in tema di rintracciabilità dei prodotti alimentari (il reg. CE n. 178/2002);
- ✓ lo sviluppo di sistemi avanzati di rintracciabilità;
- ✓ ruoli e responsabilità.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

320, 00 euro + iva

F13. - QUALITA'. Internal audit

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e ai quality auditor.

Obiettivi Formativi

Il corso consente di approfondire la conoscenza degli strumenti e delle tecniche per promuovere un'attività di controllo qualità di alto livello. Insegna inoltre a farsi promotori di rapporti e di sinergie tra l'attività di progettazione a monte e quella di controllo qualità a valle.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ Comprendere compiti, responsabilità e limiti del controllo qualità;
- ✓ gestire il processo di cambiamento delle attività di controllo qualità da ispettive a preventive;
- ✓ costruire una corretta data analisi da una migliore data collection di reparto/sui fornitori;
- ✓ interagire con clienti e fornitori sui temi qualitativi più strutturati.

Contenuti didattici

MODULO 1Orientamenti attuali del controllo qualità

- ✓ Come organizzare il controllo qualità in rapporto al proprio ambito aziendale;
- ✓ evoluzione delle competenze tecniche e gestionali;
- ✓ strutturare con efficienza il controllo qualità;
- ✓ organizzare le attività day-by-day;
- ✓ organizzazione del Sistema dei controlli interni.

MODULO 2La garanzia del controllo qualita' sui prodoti critici

- ✓ Definizione dei requisiti qualitativi del prodotto;
- ✓ processo di fabbricazione e control plan associati;
- ✓ ideazione, costruzione e (ri)omologazione;
- ✓ come effettuare l'addestramento del personale di produzione alla qualità.

MODULO 3 Le fasi del controllo qualità

- ✓ Data collection e check list in produzione;
- ✓ trattamento dei materiali e azioni correttive;
- ✓ identificazione dei materiali lungo il ciclo produttivo;
- ✓ rintracciabilità del prodotto;
- ✓ movimentazione e stoccaggio dei materiali lungo il ciclo produttivo.

Metodologie formative previste
Aula.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F14. - QUALITA'. Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e ai quality auditors, all'area Ricerca e Sviluppo.

Obiettivi Formativi

*La norma **ISO 9001** rappresenta oggi il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità delle organizzazioni di tutti i settori produttivi e di tutte le dimensioni. Un miglioramento dei sistemi di gestione della qualità delle organizzazioni può aumentare la redditività.* L'obiettivo del corso e insegnare ai partecipanti, tramite le conoscenze normative, ad impegnarsi per la qualità del prodotto e del servizio, trasformando la cultura aziendale e proiettando la stessa la miglioramento continuo.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ analizzare i processi aziendali;
- ✓ scegliere il modello di gestione qualità più idoneo;
- ✓ affrontare e risolvere problemi di stagionalità dei consumi;
- ✓ migliorare le performance continuative del parco fornitori;
- ✓ costruire un piano di miglioramento per la qualità;
- ✓ approcciarsi al processo;
- ✓ approcciarsi al sistema;
- ✓ proiettarsi al miglioramento continuo.

Programma formativo

MODULO 1 Il concetto di qualità

- ✓ Evoluzione del concetto di qualità;
- ✓ i principi di gestione per la qualità;
- ✓ orientamento al cliente;
- ✓ leadership;
- ✓ coinvolgimento del personale.

MODULO 2 Sistema di gestione per la qualità: perché?

- ✓ Il requisito aziendale indispensabile;
- ✓ il valore di differenziazione rispetto alla concorrenza non qualificata;
- ✓ le procedure di ottimizzazione del sistema gestionale;
- ✓ gli strumenti per implementare alti livelli di qualità del servizio;
- ✓ la definizione delle responsabilità.

MODULO 3ISO 9001:realizzare un sistema di gestione per la qualità

- ✓ Capire e interpretare i requisiti della ISO 9001:2008;
- ✓ la certificazione di qualità;
- ✓ pratiche e tecniche di implementazione;
- ✓ documentazione del sistema e sua importanza.

MODULO 4Mantenere e migliorare il sistema di gestione per la qualità

- ✓ Il miglioramento continuo del sistema;
- ✓ le attività di auditing basate sui processi;
- ✓ l'analisi e il miglioramento dei processi;

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F15. - QUALITA'- Formazione sulle procedure di Gestione Integrata (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001)

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e ai quality auditors, all'area Ricerca e Sviluppo.

Obiettivi Formativi

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito conoscenze rispetto a i principi dei sistemi di gestione integrati competenze pratiche rispetto allo svolgimento delle certificazioni e della certificazioni di Sistema Integrato, nonché delle dichiarazioni di conformità. Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze tecniche estremamente pratiche nel settore della progettazione e gestione dei Sistemi integrati per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza.

I partecipanti, al termine del corso, saranno in grado di:

- ✓ progettare, implementare e verificare un sistema di gestione aziendale, soprattutto in relazione alla possibilità di ottenerne la certificazione;
- ✓ affrontare a livello strategico le problematiche aziendali inerenti la garanzia della qualità, le prestazioni ambientali e la gestione della sicurezza;
- ✓ aumentare l'efficienza delle risorse impiegate nel sistema di gestione aziendale;
- ✓ promuovere e gestire servizi innovativi.

Contenuti didattici

MODULO 1 Normativa e aspetti legali

- ✓ I principali strumenti di gestione;
- ✓ la normativa europea e nazionale;
- ✓ la normativa sui sistemi della qualità e della gestione ambientale.

MODULO 2Il sistema di qualità integrato

- ✓ Il concetto di Sistema di Qualità Integrato in azienda;
- ✓ definizione dei ruoli e delle responsabilità;
- ✓ l'organizzazione del lavoro;
- ✓ i comportamenti e le dinamiche di gruppo.

MODULO 3 La qualità del processo

- ✓ La rispondenza del processo alle specifiche di prodotto;
- ✓ i punti di controllo rilevante del processo;

- ✓ informazione della Qualità Integrata e della Qualità definita;
- ✓ costi della Qualità Integrata;
- ✓ correzioni migliorative della Qualità.

MODULO 4 Sistemi di gestione per la sicurezza sul lavoro

- ✓ Inquadramento legislativo: D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- ✓ normativa OHSAS 18001;
- ✓ applicazione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza;
- ✓ analisi e valutazione dei Rischi;
- ✓ correlazione tra sistemi di Gestione Sicurezza, Ambiente e Qualità.

MODULO 5 Sistemi di gestione ambientale

- ✓ La normativa ambientale e i sistemi di gestione ambientale secondo la ISO 14001:04;
- ✓ la valutazione di impatto ambientale;
- ✓ analisi dei sistemi di gestione ambientale;
- ✓ creazione delle procedure per il Sistema di Gestione Ambientale;
- ✓ modello di manuale per Sistemi di Gestione Ambientale;
- ✓ correlazione tra sistemi di gestione Ambientale con Qualità e Sicurezza.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

F16. – AMBIENTE. Formazione inerente il D.Lgs 152/2006 ss.mm.ii. (testo unico ambientale)

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e a tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

Il corso consente di approfondire i tratti salienti di tutte le parti del D.Lgs 152/2006. In particolare i partecipanti potranno apprendere gli aspetti tecnico-gestionali, le tematiche procedurali, come sono disciplinate le sanzioni e le autorizzazioni riferiti alle tematiche: acqua, scarichi, emissioni e rifiuti.

I partecipanti, al termine del corso, saranno in grado di:

- ✓ prevenire e ridurre la produzione di rifiuti attraverso l'utilizzo di tecnologie pulite;
- ✓ utilizzare i prodotti a basso rischio inquinante;
- ✓ definire tecniche appropriate per l'eliminazione di sostanze pericolose contenute nei rifiuti al fine di favorirne il recupero.

Contenuti didattici

MODULO 1Cenni sulla normativa di riferimento: testo unico ambientale

- ✓ Le fonti del diritto dell'ambiente;
- ✓ la nuova normativa sulla tutela delle acque;
- ✓ la normativa sulle emissioni in atmosfera da impianti industriali;
- ✓ la nuova normativa sui rifiuti.

MODULO 2 Il recupero e lo smaltimento

- ✓ Le procedure di gestione ambientale;
- ✓ le modalità di recupero e smaltimento;
- ✓ le limitazioni dello smaltimento in discarica;
- ✓ la gestione dei rifiuti da imballaggio.
- ✓ gli adempimenti per gli smaltitori e per i recuperatori.

MODULO 3 I nuovi criteri di classificazione dei rifiuti

- ✓ La classificazione dei rifiuti:
  - rifiuti urbani e rifiuti speciali;
  - rifiuti sanitari;
  - rifiuti pericolosi.

- ✓ I materiali quotati;
- ✓ il deposito temporaneo;
- ✓ sanzioni per il deposito incontrollato dei rifiuti.

Metodologie formative previste
Aula.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

576, 00 euro + iva

F17. – AMBIENTE. Formazione in merito i Sistemi di Gestione Ambientale: ISO 14001 ed EMAS

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e a tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

L'obiettivo del corso è fornire ai partecipanti gli strumenti e le competenze per modificare e innovare i processi aziendali di cui sono partecipi, applicando procedure e indicazioni del Sistema di Gestione Ambientale ISO 14001 e gli elementi fondamentali del Sistema di Gestione Ambientale secondo le procedure EMAS. Gli obiettivi del corso prevedono l'acquisizione di competenze pratiche per realizzare un Sistema di Gestione Ambientale:

- ✓ conoscere la correlazione tra le attività aziendali e gli aspetti degli impatti ambientali;
- ✓ conoscere e saper attuare procedure e norme di pianificazione, attuazione e controllo secondo le norme 14001;
- ✓ conoscere gli elementi caratterizzanti il Sistema di Gestione Ambientale secondo le procedure EMAS;
- ✓ essere in grado di redigere una dichiarazione ambientale corretta ed esaustiva;
- ✓ utilizzare correttamente il riconoscimento EMAS;
- ✓ realizzare compiutamente e correttamente l'iter di convalida EMAS;
- ✓ conoscere vantaggi e prospettive della correlazione tra il sistema di gestione della qualità e il sistema di gestione ambientale.

Contenuti didattici

MODULO 1 Un sistema di gestione ambientale

- ✓ Che cos'è un Sistema di Gestione Ambientale:
  - Le caratteristiche fondamentali.
- ✓ L'ambiente come variabile strategica per l'azienda:
  - Gli spetti ambientali come correlati con le attività aziendali.
- ✓ Criteri di valutazione della significatività dell'impatto;
- ✓ integrazione tra Qualità e Ambiente: collegamenti tra il sistema Qualità e Sistema di Gestione Ambientale;
- ✓ i percorsi e i vantaggi della certificazione.

MODULO 2 La ISO 14001

- ✓ Definizione della Politica Ambientale;
- ✓ pianificazione attraverso l'identificazione di leggi e regolamenti pertinenti, di priorità, obiettivi e traguardi ambientali;
- ✓ attuazione funzionamento;

- ✓ controlli e azioni correttive;
- ✓ riesame della Direzione.

MODULO 3 Il nuove regolamento EMAS (REG. CE 1221/2009)

- ✓ Le novità introdotte da EMAS 3;
- ✓ descrizione del modello EMAS:
  - obiettivi;
  - la dichiarazione ambientale: struttura e contenuti;
  - aspetti/impatti ambientali;
  - riconoscimento EMAS.
- ✓ Iter di convalida secondo EMAS.

MODULO 4 Audit ambientale

- ✓ Obiettivi;
- ✓ metodologie;
- ✓ contenuti;
- ✓ campi di applicazione.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F18. – AMBIENTE. Autorizzazioni ambientali: VIA; VAS; AIA, AUA

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e a tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

Il corso ha obiettivo di fornire ai partecipanti conoscenze sulla capacità di gestire tutti gli aspetti connessi con le procedure di autorizzazione VIA, VAS, AIA e AUA.

I partecipanti, al termine del corso formativo, saranno in grado di:

- ✓ saper gestire principi e procedure inerenti alla VIA;
- ✓ saper applicare principi e procedure inerenti alla VAS;
- ✓ saper applicare principi e procedure inerenti alla AIA;
- ✓ saper applicare principi e procedure inerenti alla AUA.

Contenuti didattici

Modulo 1.LE AUTORIZZAZIONI AMBIENTALI:

- ✓ definizioni;
- ✓ quadro normativo di riferimento;
- ✓ procedure;
- ✓ la valutazione d'impatto ambientale:
  - caratteristiche;
  - le fasi del procedimento.
- ✓ Valutazione ambientale strategica:
  - scopi;
  - contenuti;
  - fasi procedurali.

MODULO 2 Tipologie di autorizzazioni ambientali

- ✓ Processi di valutazione preventiva e sistematica:
  - VIA;
  - VAS.
- ✓ Autorizzazione integrata ambientale AIA:
  - caratteristiche;
  - soggetti interessati.
- ✓ Il processo di semplificazione: l'Autorizzazione Unica Ambientale AUA:

- definizione;
- soggetti interessati.

✓ Modalità di presentazione

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F19. – AMBIENTE. Gestione ciclo dei rifiuti SISTRI

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e a tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti nozioni e competenze in grado di realizzare tutti gli adempimenti previsti dal sistema SISTRI. I corsisti, al termine del corso, saranno in grado di:

- conoscere il quadro normativo relativo alla gestione del ciclo di rifiuti;
- conoscere e saper realizzare tutti gli adempimenti documentali richiesti dal sistema;
- conoscere e saper realizzare tutte le procedure di gestione dei rifiuti.

Contenuti didattici

MODULO 1Il quadro normativo

- ✓ Il Testo Unico Sistri DM n. 52 del 2011;
- ✓ I nuovi decreti;

MODULO 2La gestione del ciclo rifiuti

- ✓ Il periodo transitorio del doppio binario;
- ✓ le nuove definizioni e le esclusioni;
- ✓ regole sul controllo della tracciabilità elettronica dei rifiuti;
- ✓ la nuova estensione della responsabilità del produttore o del detentore rifiuti;
- ✓ come aggiornare la posizione SISTRI;
- ✓ il nuovo registro e l'area movimentazione;
- ✓ compilazione delle schede di movimentazione SISTRI;
- ✓ Le procedure di gestione rifiuti:
  - prodotti in cantieri temporanei;
  - rifiuti da manutenzione;
  - rifiuti sanitari.
  - da micro raccolta.
- ✓ Affidati al trasportatore o conferiti all'impianto da soggetti non tenuti ad impiegare SISTRI.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F20. – AMBIENTE. Formazione inerente i sistemi di gestione dell'energia: norma UNI CEI EN 50001:2011

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e a tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai corsisti conoscenze teoriche e pratiche relative al Sistema di Gestione dell'energia secondo la norma UNI CEI EN 50001:2011 e prevede l'acquisizione di competenze pratiche per realizzare processi organizzativi che rispettino la norma. I partecipanti saranno sensibilizzati sull'importanza dell'adozione di politiche di sostenibilità ambientale ed efficienza energetica nel contesto lavorativo e sapranno:

- ✓ conoscere i vantaggi e gli aspetti fondamentali della sostenibilità nel contesto aziendale;
- ✓ sviluppare e implementare politiche di gestione che rispettino la problematica relativa al consumo energetico;
- ✓ mettere in atto piani di monitoraggio dell'efficienza energetica;
- ✓ strutturare processi di riduzione dei costi.

Programma formativo

MODULO 1Efficienza energetica e sviluppo sostenibile: aspetti fondamentali

- ✓ Incremento del valore della marca e sviluppo di vantaggi competitivi;
- ✓ aumento della produttività e riduzione dei costi;
- ✓ miglioramento delle opportunità finanziarie;
- ✓ minimizzazione dei rischi;
- ✓ attrazione e mantenimento delle risorse umane.

MODULO 2 Sistema di gestione per l'energia: norma UNI CEI EN 50001:2011

- ✓ I Dettagli della norma;
- ✓ l'efficienza energetica e il vantaggio competitivo;
- ✓ sensibilizzazione del personale sulle tematiche ambientali ed energetiche;
- ✓ l'allineamento e l'integrazione con altri sistemi di gestione.

MODULO 3 Lo scenario del risparmio energetico: norma UNI CEI EN 50001

- ✓ La gestione quotidiana della prestazione energetica;
- ✓ l'incentivazione delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili;
- ✓ gli interventi tecnologici di risparmio energetico;
- ✓ azioni correttive ed interventi specifici;

- ✓ audit energetico.

Metodologie formative previste
Aula.

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F21. – AMBIENTE. Certificazione energetica degli edifici

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato ai Referenti di area e a tutti i dipendenti dell'azienda.

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti tutti gli strumenti per la conoscenza e la gestione di tutte le componenti connesse con il processo di certificazione degli edifici e di effettuarne la diagnosi energetica.

I partecipanti, al termine per percorso formativo, saranno in grado di:

- ✓ conoscere la legislazione in materia di certificazione;
- ✓ conoscere gli aspetti essenziali e le responsabilità del processo di certificazione;
- ✓ conoscere e saper realizzare analisi tecniche economiche relative alla prestazione energetica degli edifici;
- ✓ conoscere e saper applicare le soluzioni progettuali più adeguate per le prestazioni energetiche dell'involucro edilizio;
- ✓ conoscere e saper applicare le soluzioni progettuali più adeguate per le prestazioni energetiche degli impianti termici;
- ✓ essere in grado di assicurare il confort abitativo entro prestazioni energetiche adeguate;
- ✓ conoscere soluzioni innovative atte a garantire l'efficienza energetica;
- ✓ saper realizzare la diagnosi energetica degli edifici.

Contenuti didattici

MODULO 1L'efficienza energetica degli edifici

- ✓ La legislazione;
- ✓ le procedure di certificazione;
- ✓ la normativa tecnica;
- ✓ obblighi e responsabilità del certificatore;
- ✓ il bilancio energetico del sistema edificio impianto;
- ✓ il calcolo della prestazione energetica degli edifici;
- ✓ analisi di sensibilità per le principali variabili che ne influenzano la determinazione;
- ✓ analisi tecnico economica degli investimenti;
- ✓ la diagnosi energetica degli edifici.

MODULO 2 Involucro edilizio

- ✓ Le tipologie e le prestazione energetiche dei componenti;
- ✓ soluzioni progettuali e costruttive per l'ottimizzazione dei nuovi edifici e del miglioramento degli edifici

esistenti.

MODULO 3Impianti termici

- ✓ Fondamenti e prestazione energetiche delle tecnologie tradizionali e innovative;
- ✓ soluzioni progettuali e costruttive per l'ottimizzazione dei nuovi impianti e della ristrutturazione degli impianti esistenti.

MODULO 4 Le fonti rinnovabili

- ✓ L'utilizzo e l'integrazione;
- ✓ comfort abitativo;
- ✓ la ventilazione naturale e meccanica controllata;
- ✓ l'innovazione tecnologica per la gestione dell'edificio e degli impianti;
- ✓ esempi applicativi.

Metodologie formative previste

Aula.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F22. – Master in Qualità Sicurezza e Ambiente

Edizioni 2

Destinatari

Laureati in materie scientifiche ed economiche che intendono intraprendere una carriera nella dirigenza o consulenza nell'area Qualità, Sicurezza e Ambiente. Professionisti che ambiscono a realizzare un nuovo percorso di specializzazione. Dirigenti e responsabili di sistemi di gestione che desiderano accrescere le proprie competenze. Consulenti che vogliono avviare l'attività di auditori di sistemi di gestione.

Obiettivi Formativi

Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate in grado di realizzare un Sistema di Gestione Integrato – SGI – Qualità, Sicurezza e Ambiante. Inoltre il percorso formativo si propone di favorire lo sviluppo di una cultura in materia di Qualità, Sicurezza e Ambiente che consenta di affinare e strutturare le tecniche di gestione ed organizzazione aziendale.

Contenuti didattici

Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nell'area della Qualità, Sicurezza e Ambiente di aziende, società di consulenza e multinazionali. La fase di stage consentirà al candidato di mettere in pratica le procedure richieste dalle norme e guide di riferimento e di adottare gli strumenti necessari per valutare le inefficienze e i punti di debolezza del Sistema Azienda, al fine di programmare miglioramenti e azioni correttive delle prestazioni aziendali.

Modulo 1. PRINCIPI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- ✓ Macrostruttura e microstruttura organizzativa
- ✓ Evoluzione dell'organizzazione aziendale
- ✓ Organigrammi, mansionari e job description
- ✓ Gli stili di direzione

Modulo 2. LE NORME SULLA SICUREZZA E SULL'AMBIENTE

- ✓ Leggi e regolamenti sull'ambiente
- ✓ Leggi e regolamenti sulla sicurezza
- ✓ Adempimenti e prescrizioni
- ✓ Soggetti interessati e limiti di legge

Modulo 3.LE NORME ISO

- ✓ ISO e formazione
- ✓ La famiglia delle norme ISO 9000
- ✓ La famiglia delle norme ISO 14000

- ✓ OHSAS 18001

Modulo 4. LA VALUTAZIONE DEI RISCHI E L'ANALISI AMBIENTALE
- ✓ Tecniche di valutazione
- ✓ Individuazione e analisi degli aspetti rilevanti
- ✓ La valutazione degli impatti ambientali
- ✓ La valutazione dei rischi in azienda

Modulo 5. LA PROGETTAZIONE DEL SISTEMA INTEGRATO
- ✓ La rilevazione dei processi
- ✓ Il Manuale Integrato
- ✓ La progettazione delle procedure e delle istruzioni
- ✓ Implementazione del sistema

Modulo 6. IL MIGLIORAMENTO CONTINUO
- ✓ Il Total Quality Management
- ✓ Il metodo PDCA
- ✓ Coinvolgimento e motivazione delle risorse umane
- ✓ Gli strumenti e le tecniche statistiche

Modulo 7. L'ATTIVITA' DI AUDITING
- ✓ Le norme sugli audit
- ✓ La conduzioni e il rapporto di audit
- ✓ La figura dell' Internal Auditor
- ✓ Il comportamento dell'Auditor

Modulo 8. IL PROCESSO DI CERTIFICAZIONE
- ✓ L'iter certificativo
- ✓ Gli organismi di certificazione
- ✓ Visite di valutazione e di sorveglianza

Modulo 9. Competenze Trasversali:
- ✓ Public Speaking
- ✓ Lavorare in team

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

240 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;
Lettera di referenze all'azienda in cui si è effettuato lo stage.

Costo

3000, 00 euro + iva

F23. - SICUREZZA. RSPP

Edizioni 5

Destinatari

l D.Lgs.81/08, come già il D.Lgs. 626/94 prevede che lo svolgimento dei compiti di addetto/responsabile del servizio prevenzione e protezione sia subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- ✓ essere in possesso di un titolo di studio non inferiore al diploma di istruzione secondaria superiore;
- ✓ essere in possesso di un attestato di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a specifici corsi di formazione adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative (OVVERO IL MODULO A DI BASE E I MODULI B RELATIVI ALLO SPECIFICO SETTORE ATECO DI APPARTENENZA DELL'AZIENDA)
- ✓ per la sola figura di RSPP, essere in possesso dell'attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento, al corso MODULO C.

Il modulo A è il corso di base per lo svolgimento di entrambe le funzioni.
Si sottolinea che la frequenza ai corsi B e C è possibile solo previa superamento del corso A, mentre tra corso B e C non ci sono vincoli di propedeuticità.

Obiettivi

Obiettivo generale è assicurare una conoscenza di base in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. In particolare il corso mira a far:

- ✓ Acquisire elementi di conoscenza relativi alla normativa generale e specifica in tema di igiene e sicurezza del lavoro, sui criteri e strumenti per la ricerca delle leggi e norme tecniche riferite a problemi specifici.
- ✓ Acquisire elementi di conoscenza relativi ai vari soggetti del sistema di prevenzione aziendale, ai loro compiti, alle loro responsabilità e alle funzioni svolte dai vari Enti preposti alla tutela della salute dei lavoratori.
- ✓ Acquisire elementi di conoscenza in particolar modo per gli aspetti normativi, relativi ai rischi e ai danni da lavoro, alle misure di prevenzione per eliminarli o ridurli, ai criteri metodologici per la valutazione dei rischi, ai contenuti del documento di valutazione dei rischi, alla gestione delle emergenze.
- ✓ Acquisire elementi di conoscenza relativi alle modalità con cui organizzare e gestire un Sistema di Prevenzione aziendale.

Modulo A: costituisce il corso di base, per lo svolgimento della funzione di rspp. I contenuti delle attività formative sono a) conformi a quanto indicato nel decreto del Ministro del lavoro del 16 gennaio 1997 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 27 del 3 febbraio 1997), recante individuazione dei contenuti minimi della formazione dei lavoratori, dei rappresentanti per la sicurezza e dei datori di lavoro che possono svolgere direttamente i compiti propri del responsabile del servizio di prevenzione e protezione; b) integrano quelle di cui al D.M. 16 gennaio 1997;

Modulo B: è il corso adeguato alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative. I contenuti fanno riferimento ai seguenti fattori di rischio e alle relative misure di prevenzione e protezione: rischi

legati alla presenza di cancerogeni o mutageni – rischi chimici – rischi biologici – rischi fisici – rischi legati all'organizzazione del lavoro – rischio infortuni – rischio esplosioni – sicurezza antincendio –dispositivi di protezione individuale – DPI;
Modulo C: i contenuti di sviluppano in attuazione dell' art. 8 bis, comma 4, del d.lgs. 626/94.

Contenuti didattici

Modulo AI. L'approccio al servizio di prevenzione e protezione attraverso il D.Lgs. 81/2008

- ✓ Definizioni
- ✓ Requisiti e compiti
- ✓ Il servizio di prevenzione da parte del datore di lavoro
- ✓ Riunione periodica
- ✓ Informazione e formazione lavoratori

Modulo AII Obblighi del datore di lavoro, dirigente, preposto e lavoratori.

- ✓ Obblighi del datore di lavoro
- ✓ Delega funzioni
- ✓ Obblighi del dirigente, preposto, lavoratore

Modulo AIII. Il sistema pubblico della prevenzione

- ✓ Comitato sicurezza
- ✓ Commissione consultiva
- ✓ Comitati regionali
- ✓ Inail, Ispesl e Ispema
- ✓ Informazione istituzionale
- ✓ Organi di vigilanza

Modulo AIV. Criteri e strumenti per l'individuazione dei rischi e dei pericoli

- ✓ Valutazione dei rischi
- ✓ Misure di protezione e di prevenzione
- ✓ Simboli e indicazioni di pericolo

Modulo AV. Documento di valutazione dei rischi

- ✓ Obiettivi e scopi
- ✓ Contenuti
- ✓ Attività lavorativa
- ✓ Fasi lavorative
- ✓ Rischi per fase lavorativa

Modulo AVI. Classificazione dei rischi

- ✓ Rischi per la sicurezza
- ✓ Rischi per la salute
- ✓ Rischi trasversali o organizzativi

- ✓ Definizioni di rischio e pericolo
- ✓ Criterio per la risposta in fase di Valutazione dei rischi

Modulo AVII. Dispositivi di protezione individuale (Dpi)

- ✓ Definizione
- ✓ Requisiti
- ✓ Obblighi del datore di lavoro
- ✓ Obblighi dei lavoratori
- ✓ Criteri per l'uso
- ✓ Indicazioni non esaurienti per la valutazione dei Dpi

Modulo AVIII. Linee guida per la valutazione dei rischi di incendio nei luoghi di lavoro

- ✓ Definizioni
- ✓ Obiettivi della valutazione dei rischi di incendio
- ✓ Criteri per procedere alla valutazione dei rischi di incendio
- ✓ Sorgenti di innesco. Materiali combustibili e/o infiammabili
- ✓ Eliminazione o riduzione dei pericoli di incendio
- ✓ Classificazione del livello di rischio di incendio

Modulo BI Presentazione del corso

- ✓ Ripresa dei documenti aziendali di valutazione dei rischi
- ✓ Uso di videoterminali, microclima e illuminazione

Modulo BII: I Rischi

- ✓ Rischi fisici: rumore, vibrazioni, radiazioni
- ✓ Rischio agenti cancerogeni e mutageni
- ✓ Rischi biologici
- ✓ Rischi chimici
- ✓ Rischi connessi all'organizzazione del lavoro: ambiente di lavoro, movimentazione dei carichi, mezzi di trasporto
- ✓ Rischi di infortuni elettrici, meccanici, cadute dall'alto
- ✓ Rischio da atmosfere esplosive
- ✓ Sicurezza antincendio
- ✓ Dispositivi di protezione individuale

Modulo CI Il sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro

- ✓ SGSL e l'art. 30 del D. Lgs. 81/08
- ✓ La politica per la sicurezza e salute sul lavoro
- ✓ Pianificazione, organizzazione, coinvolgimento del personale
- ✓ Comunicazione, flusso informativo e cooperazione
- ✓ Monitoraggio interno, riesame e miglioramento progressivo

Modulo CII La riunione periodica

- ✓ Gli attori della riunione periodica
- ✓ Esame del documento di valutazione dei rischi (DVR)
- ✓ Esame dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
- ✓ Esame dei programmi di informazione e formazione
- ✓ Cosa si fa in una riunione periodica
- ✓ Preparazione della riunione periodica
- ✓ Rischi a cui si può incorrere in una riunione periodica

Modulo CIII I fattori di rischio psicosociale nei luoghi di lavoro

- ✓ Caratteristiche stressanti del lavoro
- ✓ Condizioni di rischio legate al contesto e al contenuto
- ✓ Funzioni e cultura organizzativa
- ✓ Evoluzione della carriera
- ✓ Autonomia decisionale / controllo
- ✓ Rapporti interpersonali sul lavoro
- ✓ Interfaccia casa-lavoro
- ✓ Ambiente di lavoro e attrezzature di lavoro
- ✓ Pianificazione dei compiti. Carico / Ritmi /Orario di lavoro

Modulo CIV I fattori di rischio di natura ergonomica nei luoghi di lavoro

- ✓ L'approccio ergonomico nell'impostazione dei posti di lavoro e delle attrezzature
- ✓ Adeguamento alle norme
- ✓ Attrezzature e ambiente
- ✓ Interfaccia elaboratore / uomo

Modulo CV Il ruolo dell'informazione e formazione

- ✓ Informazione e formazione come elementi concatenanti di un sistema
- ✓ Valutazione dell'apprendimento
- ✓ Informazione e nuove tecnologie
- ✓ Fasi del percorso formativo
- ✓ Informazione dei lavoratori
- ✓ I destinatari della formazione
- ✓ I contenuti del corso di formazione

Modulo D. Aggiornamento

Metodologia

Aula e/o Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata

Modulo A (28 ore)
Modulo B (DA 12 A 68 ore)
Modulo C (24 ore)

Numero di partecipanti max previsti

Max 5

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo (imponibile IVA)

Modulo A 28 ore = 560, 00 euro + iva
Modulo B max 68 ore = 1360 euro + iva
Modulo C 24 ore = 480 euro euro + iva

F24. - RSPP DATORE DI LAVORO

Edizioni 8

Destinatari

Datori di lavoro

Obiettivi

Il corso viene effettuato secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, art.34 e **dall'Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011**che ha riunito tutta la materia della sicurezza sui luoghi di lavoro. Il corso aiuta quindi il datore di lavoro che svolge il ruolo di responsabile del servizio di sicurezza a risolvere efficacemente le problematiche in materia di sicurezza sul luogo di lavoro.

Il corso formativo per il datore di lavoro che intenda assumere in proprio l'incarico di RSPP della propria azienda comprende il modulo 1 (normativo) e il modulo 2(gestionale), per una durata di 12 ore.

Il percorso formativo dovrà essere completato ed integrato in relazione ai livelli di rischio con la frequenza di corsi relativi al modulo 3 (tecnico) e al modulo 4 (relazionale), con durata residua variabile in relazione al livello di rischio aziendale.

Contenuti didattici

MODULO I. NORMATIVO – giuridico

- ✓ il sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori;
- ✓ la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa;
- ✓ la "responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica" ex D.Lgs. n. 231/2001, e s.rn.i. ;
- ✓ il sistema istituzionale della prevenzione;
- ✓ i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità;
- ✓ il sistema di qualificazione delle imprese.

MODULO II. GESTIONALE - gestione ed organizzazione della sicurezza

- ✓ I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi;
- ✓ la considerazione degli infortuni mancati e delle modalità di accadimento degli stessi;
- ✓ la considerazione delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori;
- ✓ il documento di valutazione dei rischi (contenuti, specificità e metodologie);
- ✓ i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza;
- ✓ gli obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione;
- ✓ il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza;
- ✓ la gestione della documentazione tecnico amministrativa;
- ✓ l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze.

MODULO III. TECNICO - individuazione e valutazione dei rischi

- ✓ i principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione;
- ✓ il rischio da stress lavoro-correlato;
- ✓ i rischi ricollegabili al genere, all'età e alla provenienza da altri paesi;
- ✓ i dispositivi di protezione individuale;
- ✓ la sorveglianza sanitaria.

MODULO IV. RELAZIONALE - formazione e consultazione dei lavoratori

- ✓ l'informazione, la formazione e l'addestramento;
- ✓ le tecniche di comunicazione;
- ✓ il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda;
- ✓ la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- ✓ natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.

MODULO V. AGGIORNAMENTO

- ✓ L'aggiornamento che ha periodicità quinquennale (cinque anni a decorrere dalla data del 21.12.2011), ha durata, modulata in relazione ai tre livelli di rischio.

Metodologia

Aula e/o Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata

16 - 36 - 48 ore

+ aggiornamenti 6 – 10 – 14 ore

Il percorso formativo contempla corsi di formazione per DL SPP dì durata minima di 16 ore e una massima di 48 ore in funzione della natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro, delle modalità di organizzazione del lavoro e delle attività lavorative svolte.

Numero max di partecipanti previsti

Max 5

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento della percentuale di effettiva frequenza delle ore di formazione previste come di seguito indicata:

Durata 16 ore = 90%
Durata 36 ore = 90%
Durata 48 ore = 90%
aggiornamenti 6 ore = 100%
aggiornamento 10 ore = 90%
aggiornamento 14 ore = 90%

Costo

Durata 8 ore = 160, 00 euro + iva
Durata 36 ore = 720,00 euro + iva
Durata 48 ore = 960,00 euro + iva
aggiornamenti 6 ore = 120,00 euro + iva
aggiornamento 10 ore = 200,00 euro + iva
aggiornamento 14 ore = 280,00 euro + iva

F25. - Gli indicatori di performance in azienda: monitoraggio e verifica

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e all'area Ricerca e Sviluppo.

Obiettivi formativi

Il percorso si propone di far comprendere i principi che supportano l'analisi dei processi e fornire le competenze per la rappresentazione dei processi e la definizione degli indicatori di performance in vista del miglioramento continuo. Il programma si aprirà presentando la filosofia su cui si basano i Sistemi di Gestione per la Qualità secondo la norma ISO 9001, per continuare con la gestione dei processi, l'analisi, la progettazione e la rappresentazione dei processi. Si affronterà la definizione di indicatori di perfomance, esaminando, inoltre, le tipologie di indicatori e le costruzione degli indicatori. La trattazione dell'individuazione delle aree di miglioramento, con la tecnica del problem finding e del problem solving, concluderà il percorso.

I destinatari saranno in grado di:

- ✓ individuare gli aspetti organizzativi coinvolti nell'analisi dei processi
- ✓ rappresentare i processi, comprendere le relative implicazioni gestionali ed operative, valutandone le prestazioni
- ✓ definire gli indicatori di performance
- ✓ proporre strumenti di analisi finalizzata al miglioramento continuo e tecniche di gestione degli indicatori
- ✓ rappresentare il ciclo di Deming "Plan, Do, Check, Act" in rapporto con gli indicatori di performance

Contenuti didattici

Modulo 1 - La filosofia dei Sistemi di Gestione per la Qualità secondo la ISO 9001

- ✓ la gestione per processi: principi generali e definizioni
- ✓ analisi dei processi: la creazione del valore
- ✓ processi e funzioni: aspetti organizzativi
- ✓ il sistema degli indicatori: strutture e gerarchie
- ✓ la progettazione dei processi: logiche e passi
- ✓ la rappresentazione dei processi: schemi ed esempi

Modulo 2 - Il re-engineering dei processi: logiche e passi

- ✓ indicatori di performance: definizione
- ✓ cosa vuol dire misurare la performance
- ✓ le tipologie degli indicatori
- ✓ la costruzione degli indicatori
- ✓ raccolta dati, elaborazione, lettura e interpretazione dei dati: gestione degli indicatori
- ✓ aree di miglioramento e problem finding
- ✓ risoluzione dei problemi: problem solving e tecniche

- ✓ realizzazione di benefici di miglioramento

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

384,00 euro + iva

F26. - Gestione reclami e soddisfazione clienti

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e all'area Ricerca e Sviluppo.

Obiettivi formativi

I reclami sono un indice molto importante della soddisfazione del cliente, cioè della percezione del cliente su quanto i suoi requisiti siano stati soddisfatti. Dobbiamo ricordare, però, che la loro assenza non implica necessariamente che il cliente sia soddisfatto. La letteratura tecnica, infatti, evidenzia che solo il 3 – 5 % dei clienti reclamano in caso di insoddisfazione; gli altri sono clienti praticamente persi o fortemente a rischio.

Seguire una strategia consente di:

- ✓ offrire una risposta tempestiva e soddisfacente a chi reclama
- ✓ fornire sistematicità e coerenza al modo di trattare i reclami
- ✓ aumentare la capacità nell'individuare tendenze che determinano lo sviluppo dei reclami e di eliminarne, col tempo, le cause ricorrenti
- ✓ incoraggiare un approccio orientato al cliente
- ✓ impostare un sistema migliore per una continua revisione dei processi e un miglioramento costante dell'intero Sistema Qualità

Metodologia

Il corso è progettato e realizzato seguendo una metodologia formativa dinamica, in cui il formatore fornisce consulenza e aiuto durante il processo di apprendimento, rendendo le lezioni interattive. L'allievo apprende attraverso la propria attività e il proprio impegno personale, scoprendo, in maniera autonoma ma guidata, l'interezza e la complessità dell'argomento trattato. Gli strumenti utilizzati, oltre alla lezione frontale, saranno i lavori di gruppo al fine di stimolare l'interazione e lo scambio.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Visibilità

- ✓ pubblicizzare presso i clienti, il personale e altri soggetti interessati, le informazioni su come e dove formulare un reclamo

Modulo 2 - Accessibilità

- ✓ favorire l'accessibilità al processo di trattamento dei reclami a tutti i reclamanti

- ✓ redazione delle informazioni di supporto dovrebbero essere di facile comprensione e dovrebbero essere redatte con linguaggio semplice
- ✓ nessun reclamante deve potersi sentire svantaggiato

Modulo 3 - Capacità di reazione

- ✓ i reclamanti dovrebbero essere trattati con cortesia ed informati sullo stato di avanzamento del loro reclamo nel corso del processo di trattamento del reclamo

Modulo 4 - Obiettività

- ✓ il processo di trattamento dei reclami dovrebbe gestire ciascun reclamo in maniera equa, obiettiva e non distorta

Modulo 5 - Costi

- ✓ l'accesso al processo di trattamento dei reclami dovrebbe essere gratuito per il reclamante

Modulo 6 - Riservatezza

- ✓ proteggere le informazioni che identificano personalmente il reclamante in modo da non essere rivelate in mancanza del consenso espresso dal cliente o dal reclamante

Modulo 7 - Approccio orientato al cliente:

- ✓ adottare un approccio orientato al cliente
  - o apertura nei confronti delle informazioni di ritorno compresi i reclami
  - o gestione reclami

Modulo 8 - Responsabilità:

- ✓ l'organizzazione dovrebbe garantire la presenza di responsabilità e deleghe chiare rispetto alle azioni ed alle decisioni dell'organizzazione stessa per quanto concerne il trattamento dei reclami
- ✓ il miglioramento continuo del processo di trattamento dei reclami e della qualità di prodotti dovrebbe essere un obiettivo permanente dell'organizzazione

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

192,00 euro + iva

F27. - Business Processing: Controllo Statistico di Processo

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e all'area Ricerca e Sviluppo.

Obiettivi formativi

L'utilizzo delle tecniche di controllo di processo è indispensabile per l'efficace implementazione di un programma di valutazione dei processi produttivi che fornisca dati e informazioni attendibili sul business aziendale, la conoscenza e interpretazione dei quali rappresenta un importante fattore critico di successo per un'impresa: il corso proposto è finalizzato, quindi, al trasferimento di conoscenze e allo sviluppo di skills necessari per la realizzazione di un programma di controllo statistico dei processi aziendali.

Più nel dettaglio, al termine dell'azione didattica, i partecipanti:

- ✓ conosceranno e saranno in grado di distinguere le cause "sistemiche" di variabilità nei processi da quelle "identificabili"
- ✓ sapranno utilizzare gli strumenti principali del CPS
- ✓ saranno in grado di implementare un efficace programma di valutazione dei processi produttivi

Contenuti didattici

Modulo 1 - "I magnifici sette": gli strumenti del CPS

- ✓ istogrammi
- ✓ fogli di controllo
- ✓ grafici di Pareto
- ✓ diagrammi Causa-Effetto
- ✓ diagrammi di flusso del processo e sulla concentrazione dei difetti
- ✓ grafici a dispersione
- ✓ carte di controllo

Modulo 2 - Le Carte di controllo per variabili e per attributi di Shewart

- ✓ struttura grafica di una carta
- ✓ carte di controllo per variabili e per attributi: confronto e differenze
- ✓ numero di campioni e frequenza di rilievo
- ✓ dimensione dei campioni ed efficacia del controllo

Modulo 3 - Carte di controllo Cusum

- ✓ caratteristiche e ambiti di applicazione
- ✓ carte di controllo CUSUM della media

- ✓ carte di controllo CUSUM della media su singole unità

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

960,00 euro + iva

F28. - Piattaforme elevabili

Edizioni 4

Destinatari

Operatori e addetti alla conduzione di piattaforme elevabili

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti nozioni teorico/pratiche necessarie all'utilizzazione corretta e sicura delle Piattaforme Mobili Elevabili con Stabilizzatori e Non, illustrando le norme di sicurezza per la circolazione e le procedure di preparazione, controllo e manutenzione del mezzo di sollevamento in oggetto, come previsto dall'articolo 73, comma 4 del D.Lgs. n. 81/2008.

I partecipanti al termine del corso saranno in grado di effettuare:

- ✓ spostamento e stabilizzazione della PLE sulla postazione di impiego (controlli pre-utilizzo, controlli prima del trasferimento su strada, pianificazione del percorso, movimentazione e posizionamento della PLE, messa a riposo della PLE a fine lavoro)
- ✓ manovra di pianificazione del percorso, movimentazione e posizionamento della PLE con operatore a bordo (traslazione), salita, discesa, rotazione, accostamento della piattaforma alla posizione di lavoro
- ✓ manovra in emergenza (recupero dell'operatore, comportamento in caso di guasti)

Contenuti didattici

Modulo 1 – Modulo teorico

- ✓ riferimenti normativi
- ✓ elementi dell'apparecchio
- ✓ rischi per la sicurezza dei lavoratori
- ✓ dispositivi di comando e sicurezza dell'attrezzatura
- ✓ controlli pre-utilizzo
- ✓ misure di prevenzione e protezione da adottare
- ✓ installazione dell'apparecchio
- ✓ segnaletica
- ✓ Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

Modulo 2 - Modulo pratico (con e senza stabilizzatori)

- ✓ prova pratica utilizzo dell'imbracatura di sicurezza
- ✓ controlli pre-utilizzo
- ✓ prova pratica utilizzo dell'apparecchio
- ✓ manovre di emergenza

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F29. - MMC: Movimentazione Manuale Carichi

Edizioni 4

Destinatari

Operatori e addetti alla movimentazione di carichi

Obiettivi formativi

Il corso illustra gli errori che facilmente si compiono quotidianamente nelle attività lavorative legate ad una frequente movimentazione manuale dei carichi, con le conseguenti affezioni per la colonna vertebrale. Ampio spazio è dedicato alla Prevenzione: sono presentati i principi base della movimentazione oltre agli aiuti meccanici e ai punti di appoggio fondamentali per sollevare e trasportare carichi in sicurezza. Di grande utilità la sezione dedicata alla corretta sequenza dei movimenti da compiere per evitare danni nel sollevamento di una cassetta degli attrezzi o nel caricamento di una carriola con il badile.

I partecipanti acquisiranno le conoscenze relative a:

- ✓ corretta tecnica di movimentazione dei carichi
- ✓ regole fondamentali per sollevare un carico
- ✓ gestione dei rischi integrato, che preveda non soltanto interventi di prevenzione, bensì anche misure per il mantenimento sul lavoro, la riabilitazione e il reintegro dei lavoratori che hanno già sofferto di DMS

Contenuti didattici

Modulo 1 - I rischi per la salute

- ✓ movimentazione manuale dei carichi
- ✓ problematiche comuni dovute ad un'errata movimentazione dei carichi
- ✓ affezioni acute e croniche

Modulo 2 - Le misure di prevenzione

- ✓ prevenzione e protezione della colonna vertebrale
- ✓ aiuti meccanici
- ✓ ergonomia del posto di lavoro
- ✓ dispositivi di protezione individuale

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

320,00 euro + iva

F30. - Lavori elettrici – PES/PAV

Edizioni 4

Destinatari

Lavoratori che operano con o in prossimità di impianti di corrente elettrica

Obiettivi formativi

Il corso è strutturato in modo da fornire competenze e disposizioni più adeguate per eseguire lavori elettrici in condizioni di massima sicurezza. Il programma, di seguito dettagliatamente riportato, si sviluppa attraverso due livelli di formazione suddivisi tra parte teorica e pratica. Il primo livello tratta i principi collegati all'energia elettrica e fornisce le conoscenze pratiche del lavoro elettrico. Il secondo livello, invece, approfondisce i concetti teorici necessari per i lavori sotto tensione e le competenze pratiche derivanti dall'esperienza organizzativa e dall'esperienza specifica legata alla tipologia di lavoro per la quale la persona dovrà essere idonea.

I partecipanti acquisiranno le conoscenze relative a:

- ✓ norma CEI 1127/1 che definisce delle conoscenze di base per eseguire lavori elettrici fuori tensione, (o lavori sotto tensione su sistemi di categoria 0 e I)
- ✓ la conoscenza dei fondamentali della tecnologia elettrotecnica

Contenuti didattici

Modulo 1 – Introduzione

- ✓ i lavori elettrici e il Dlgs 81/08
- ✓ il rischio elettrico e gli effetti della corrente elettrica
- ✓ tipologie di lavoro elettrico
- ✓ zona di lavoro, parti attive, ruoli e comunicazioni
- ✓ DPI e attrezzi per lavori elettrici

Modulo 2- Lavori elettrici: casistiche

- ✓ lavori elettrici fuori tensione in bassa tensione
- ✓ lavori elettrici sotto tensione in bassa tensione
- ✓ lavori elettrici fuori tensione in alta tensione
- ✓ lavori elettrici in prossimità AT/BT
- ✓ lavori elettrici misti, particolari e semplici
- ✓ interventi semplici su quadri elettrici BT

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

320,00 euro + iva

F31. - Rischio chimico

Edizioni 4

Destinatari

Lavoratori che operano a contatto e/o esposti ad agenti chimici

Obiettivi Formativi

La presenza di sostanze chimiche in un ambiente di lavoro rappresenta un fattore di rischio sia per la sicurezza che per la salute dei lavoratori. È molto importante dunque che le aziende conoscano gli agenti chimici e i rischi a cui si potrebbe andare incontro, al fine di migliorare la qualità del lavoro.

L'obiettivo è dunque di implementare le competenze dei partecipanti su:

- ✓ il D.Lgs. n. 81/08 - Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- ✓ la valutazione specifica del "rischio chimico"
- ✓ le definizioni e classificazioni delle sostanze chimiche
- ✓ i rischi per la salute e sicurezza
- ✓ le misure di prevenzione e protezione

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il rischio chimico sul lavoro

- ✓ cenni di normativa comunitaria, nazionale e tecnica
- ✓ gli agenti chimici pericolosi
- ✓ le proprietà di un agente chimico di poter produrre effetti nocivi
- ✓ il potenziale nocivo nelle condizioni di utilizzazione o esposizione
- ✓ simboli e indicazioni di pericolo
- ✓ la valutazione del rischio chimico
- ✓ rischi da esposizione

Modulo 2 - La prevenzione

- ✓ interventi di prevenzione e protezione
- ✓ interventi di prevenzione tecnica organizzativa e procedurale

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F32. - Rischio biologico

Edizioni 4

Destinatari

Lavoratori che operano a contatto e/o esposti a sostanze biologiche

Obiettivi Formativi

La componente del rischio biologico non è sempre ben conosciuta all'interno dei contesti lavorativi e, di conseguenza, correttamente prevenuta.

L'obiettivo del corso è dunque condividere con i lavoratori conoscenze adeguate in materia di rischio biologico negli ambienti di lavoro, così da fornire competenze su:

- ✓ gli strumenti e gli interventi di protezione e prevenzione
- ✓ gli aspetti normativi specifici relativi al rischio biologico
- ✓ la classificazione degli agenti biologici secondo il D.Lgs. 81/08
- ✓ le strategie di riduzione del rischio biologico
- ✓ i criteri di gestione del rischio

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il rischio biologico negli ambiti di lavoro

- ✓ il D.Lgs. n. 81/08
- ✓ la definizione di agente biologico
- ✓ i gradi di patogenicità e di virulenza
- ✓ cenni di biologia batterica e virale
- ✓ le malattie infettive: le vie d'ingresso degli agenti biologici
- ✓ la vaccinazione e le regole di comportamento

Modulo 2 - La prevenzione

- ✓ la Valutazione del Rischio Biologico (VRB)
- ✓ il rischio biologico "nascosto": elementi di prevenzione nei settori extra-ospedalieri

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F33 - Prevenzione rischi psico - sociali

Edizioni 2

Destinatari
Tutti i dipendenti di azienda.

Obiettivi Formativi
Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono approfondire le conoscenze sulle fonti di rischio psicosociale e sulla valutazione e gestione del rischio stress in ambito organizzativo. Il corso permette di conoscere i potenziali fattori di rischio psicosociale, le modalità con cui agiscono, i metodi e gli strumenti per identificarli e valutarne la pericolosità in relazione all'attività lavorativa. Attraverso una modalità interattiva i partecipanti saranno coinvolti nella ricerca delle principali fonti di disagio sul lavoro attraverso metodologie scientifiche e nell'individuazione delle azioni di miglioramento necessarie ai contesti organizzativi per la riduzione delle fonti di rischio psicosociale sul lavoro.
I corsi in aula sui rischi psicosociali e sulla valutazione dello stress lavoro-correlato hanno come obiettivi:

- ✓ la diffusione di informazione e formazione su queste tipologie di rischi
- ✓ la prevenzione e la riduzione dello stress presente sul luogo di lavoro, attraverso l'individuazione e l'implementazione di interventi migliorativi sull'organizzazione del lavoro
- ✓ l'adempimento burocratico alla recente normativa circa l'obbligatorietà della valutazione stress lavoro correlato

Contenuti didattici
Un primo Modulo relativo all'inquadramento legislativo europeo e italiano sulla sicurezza lavorativa ed in particolare alle definizioni di rischi psico-sociali all'interno dell'azienda.
Modulo 1 - Aspetti giuridico-normativi

- ✓ definizione di rischi psico-sociali
- ✓ tipologie di rischi psico-sociali nella realtà aziendale: stress, mobbing e burn out
- ✓ tipologie di stress: positivo, negativo, eustress, distressor, stressor
- ✓ tipologie di mobbing

un secondo Modulo relativo ai modelli teorici di riferimento dello stress nelle organizzazioni. In particolare l'enfasi è posta sul concetto di benessere e salute organizzativa.
Modulo 2 - Aspetti tecnici

- ✓ fattori principali che lo determinano: personali, di gruppo, di contesto
- ✓ rapporto stress e lavoro
- ✓ soggetti a rischio
- ✓ conseguenze ed effetti: individuali e aziendali

ed un ultimo Modulo riservato all'approfondimento degli eventuali interventi da attuare per contenere e prevenire i

rischi da stress lavoro correlato e promuovere il benessere organizzativo.
Modulo 3 - Aspetti preventivi

- ✓ prevenzione e come riconoscerlo
- ✓ come comportarsi e cosa fare

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
12 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

240,00 euro

F34. - Formazione operatori macchine movimento terra

Edizioni 2

Destinatari

Lavoratori addetti alla conduzione di macchine movimento terra.

Obiettivi Formativi

L'obiettivo del corso è quello di mettere in grado i lavoratori destinati all'utilizzo delle macchine per movimento terra, di utilizzare responsabilmente il mezzo operativo nello svolgimento delle fasi lavorative di scavo e trasporto, conoscerne le potenzialità di utilizzo, le caratteristiche ed i limiti delle principali tipologie di mezzi, gestendo le necessarie verifiche di manutenzione. Il corso è obbligatorio in base agli artt. 37 e 73 D. Lgs. 81/08.

I partecipanti, al termine del corso, avranno le competenze necessarie per:

- ✓ attuare comportamenti corretti da tenere
- ✓ saper adottare le precauzioni necessarie
- ✓ conoscere e utilizzare buone prassi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti giuridico-normativi

- ✓ normativa generale;
- ✓ organizzazione degli spazi e definizione del layout operativo;
- ✓ responsabilità dell'operatore.

Modulo 2 - Aspetti tecnici

- ✓ principi di funzionamento, di verifica e di regolazione dei dispositivi limitatori, indicatori di controllo
- ✓ caratteristiche delle diverse tipologie di macchine utilizzate
- ✓ utilizzo delle tabelle di carico fornite dal costruttore

Modulo 3 - Aspetti Gestionali

- ✓ segnaletica gestuale
- ✓ modalità di utilizzo in sicurezza e rischi
- ✓ dispositivi di comando e di sicurezza

Modulo 4 - Aspetti pratici

- ✓ movimentazione carichi di precisione, speciali e pesanti
- ✓ predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro
- ✓ manovre di caricamento
- ✓ stoccaggio e gestioni di materiali pericolosi

- ✓ i dispositivi di sicurezza e manutenzione

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F35. Montaggio smontaggio ponteggi

Edizioni 2

Destinatari

Lavoratori addetti al montaggio/smontaggio ponteggi.

Obiettivi formativi

Il percorso formativo sarà adeguato alle esigenze dell'allievo e conforme al D.Lgs 81/08 e s.m.i., introducendo nuovi standard minimi di sicurezza e di salute per l'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro e per l'esecuzione di lavori temporanei in quota da parte dei lavoratori. Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento di tecniche operative adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le attività di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi.

Nel dettaglio, il corso mostrerà ai partecipanti determinati aspetti quali:

- ✓ impiego di scale a pioli
- ✓ impiego di ponteggi
- ✓ impiego di sistemi di accesso e posizionamento mediante funi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Giuridico Normativo

- ✓ legislazione generale di sicurezza in materia di prevenzione infortuni
- ✓ norme di buona tecnica e di buone prassi
- ✓ statistiche degli infortuni e delle violazioni delle norme nei cantieri
- ✓ D.Lgs n. 253/03 "Lavori in quota" e D.Lgs n. 494/96 e s.m.i. "Cantieri"
- ✓ piano di montaggio, uso e smontaggio in sicurezza (Pi.M.U.S.)

Modulo 2 – Tecnico/pratico

- ✓ DPI anticaduta: uso, caratteristiche tecniche, manutenzione, durata e conservazione
- ✓ ancoraggi: tipologie e tecniche
- ✓ verifiche di sicurezza: primo impianto, periodiche e straordinarie

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

28 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

560 euro + iva

F36. - Addestramento uso imbragature di sicurezza

Edizioni 2

Destinatari

Lavoratori e operatori che utilizzano imbragature.

Obiettivi formativi

Il Corso mira ad illustrare il corretto utilizzo delle imbracature di sicurezza e dei sistemi di gestione dell'emergenza per la completa messa in sicurezza dell'infortunato. Il servizio è rivolto a chi deve adempiere agli obblighi di legge previsti in materia di informazione, formazione e addestramento ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08 ss.mm.ii. In particolare in merito all'uso dei DPI di terza categoria, oggetto di formazione secondo quanto disposto dall'art. 77, comma 4, lettera h), comma 5 lettera a) del Testo unico sulla sicurezza.

La formazione ha lo scopo di accrescere il livello della sicurezza dei lavoratori con particolare riguardo all'uso in sicurezza delle attrezzature di protezione individuale quali imbracatura, dispositivi anticaduta, ecc. per la prevenzione e la protezione del rischio di caduta dall'alto, durante le varie fasi di lavorazioni, tramite il miglioramento sia delle conoscenze relative al pericolo compreso nel lavoro in quota, sia della capacità di operare utilizzando in modo corretto i D.P.I.

Contenuti didattici

Modulo 1. - Parte teorica

- ✓ le tipologie dei DPI anticaduta di terza categoria
- ✓ individuazione dei sistemi anticaduta più corretti e adeguati ai rischi connessi al tipo di lavoro da svolgere
- ✓ normativa, caratteristiche tecniche.
- ✓ definizione delle modalità per il corretto uso degli anticaduta in relazione alle problematiche operative.
- ✓ verifiche e manutenzione degli stessi

Modulo 2. - Parte pratica

- ✓ scelta dei DPI e sistemi anticaduta adeguati ai rischi propri di ciascuna lavorazione
- ✓ corretto metodo per indossare una imbracatura anticaduta
- ✓ individuazione delle modalità operative attraverso il corretto uso dei dispositivi: dissipatori di energia, ancoraggi e sistemi di aggancio, linee vita, etc
- ✓ verifiche e manutenzione degli stessi

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F37. - Videoterminali

Edizioni 2

Destinatari

Informatici, impiegati e operai di tutti i settori che lavorano attraverso l'utilizzo di videoterminali

Obiettivi formativi

Il corso si pone come obiettivo quello di sensibilizzare i lavoratori addetti ai videoterminali, cercando di dare loro alcuni suggerimenti concreti per prevenire i rischi e i danni legati alla propria mansione. Oltre ai riferimenti normativi, vengono analizzati gli effetti di impostazioni sbagliate della postazione di lavoro e, soprattutto, alcuni aspetti semplici ma importanti di prevenzione.

I partecipanti, al termine dell'azione formativa, avranno approfondito la conoscenza relativa a:

- ✓ rischi legati a una lunga esposizione
- ✓ giuste prescrizioni per salvaguardare la propria salute

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione teorica ai rischi da videoterminale

- ✓ focus sulla normativa e sui rischi derivanti dall'utilizzo dei videoterminali
- ✓ effetti sulla salute: disturbi oculo-visivi, disturbi muscolo-scheletrici, stress
- ✓ la sorveglianza sanitaria
- ✓ le componenti del posto di lavoro: la sedia, il tavolo, lo schermo, gli strumenti accessori

Modulo 2 - Prescrizioni comportamentali da seguire

- ✓ i disturbi oculo-visivi e disturbi scheletrici
- ✓ l'organizzazione del lavoro e lo svolgimento quotidiano del lavoro
- ✓ prescrizioni tecniche
- ✓ prescrizioni ergonomiche

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F38. - Guida sicura

Edizioni 2

Destinatari

Destinatari del corso sono, in particolare, i lavoratori che operano alla guida di mezzi di qualunque natura.

Obiettivi formativi

Durante il percorso formativo, si tratteranno aspetti fondamentali come i rischi per la salute durante la guida, i rischi specifici legati alle attività di guida, le misure di prevenzione da adottare, le tecniche di guida, i preparativi prima della partenza, la posizione di guida, le situazioni particolari di guida, come gestire situazioni di pericolo, come individuare comportamenti non corretti, come individuare possibili rischi, ecc.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti Generali

- ✓ consigli e nozioni fondamentali sugli autoveicoli
- ✓ sicurezza nel veicolo
- ✓ consigli al guidatore
- ✓ velocità consentita e distanze di sicurezza
- ✓ spazio di frenata
- ✓ rischi causati dall'inosservanza delle norme di sicurezza

Modulo 2 - Le misure di prevenzione

- ✓ controlli esterni sul veicolo
- ✓ controlli interni sul veicolo
- ✓ manutenzione del veicolo
- ✓ posizione di guida
- ✓ controlli finali sul veicolo
- ✓ tecniche di guida e frenata
- ✓ gestione delle emergenze

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F39. - La gestione sicura della logistica

Edizioni 2

Destinatari

Operatori e addetti alla logistica.

Obiettivi formativi

Il percorso è finalizzato alla formazione di una figura professionale specializzata in aspetti di gestione della Sicurezza negli ambienti di lavoro afferenti al settore logistico. La stessa figura sarà in possesso di competenze in materia di formazione/informazione/comunicazione, utili allo sviluppo di una "cultura della Sicurezza" in azienda.
Il corso prevede l'integrazione e la cooperazione di tecnologie innovative, risorse umane e processi organizzativi, ed è finalizzata a conseguire i seguenti risultati:

- ✓ ridurre i costi di gestione, presidio e vigilanza
- ✓ minimizzare le perdite nei magazzini di logistica e nel cross docking
- ✓ aumentare i livelli di sicurezza per gli immobili e per il personale
- ✓ automatizzare ed ottimizzare i controlli degli stabilimenti, delle merci, dei veicoli e dei mezzi di trasporto
- ✓ incrementare la percezione di efficienza ed eccellenza aziendale nei clienti e nei partner, riducendo gli errori di spedizione e migliorando il rispetto dei tempi di consegna

Contenuti didattici

Modulo 1 - Caratteristiche principali

- ✓ valutazione aziendale e obiettivi di sicurezza e salute
- ✓ criteri di valutazione
- ✓ piano di intervento
- ✓ risorse e responsabilità
- ✓ capacità trasversali
- ✓ normative vigenti

Modulo 2 - Le misure di prevenzione

- ✓ identificazione dei rischi
- ✓ procedure e interventi di prevenzione
- ✓ analisi dell'interdipendenza tra sicurezza e organizzazione, manutenzione e strumentazione
- ✓ monitoraggio e verifica dei costi
- ✓ comunicazione interna
- ✓ formazione e addestramento per la prevenzione
- ✓ formazione e addestramento per il monitoraggio e la documentazione

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F40. - Manutenzione sicura

Edizioni 2

Destinatari
Tecnici manutentori.

Obiettivi formativi
Gli edifici e le strutture che non ricevono una manutenzione regolare alla fine si rivelano insicuri non soltanto per le persone che vi lavorano, ma anche per la popolazione. I macchinari che ricevono una manutenzione insufficiente o irregolare possono rendere le condizioni di lavoro insicure per gli operatori e creare rischi per gli altri lavoratori. Il lavoro di manutenzione in sé rappresenta un'attività a rischio elevato. Gli studi rivelano che molte aziende, compagnie di assicurazione ed enti europei hanno sviluppato approcci innovativi per affrontare i pericoli che derivano dai lavori di manutenzione.

Contenuti didattici
Modulo 1 - L'impegno della direzione aziendale e la cultura della sicurezza e della salute sul lavoro (SSL)

- ✓ l'impegno della direzione aziendale come unico fattore determinante per la cultura della sicurezza di un'organizzazione
- ✓ stabilire le risorse (tempo, persone, denaro) messe a disposizione della sicurezza e della salute per produrre livelli elevati di motivazione per la sicurezza

Modulo 2 - Coinvolgimento e partecipazione dei lavoratori

- ✓ la partecipazione attiva dei lavoratori nella gestione della sicurezza e della salute per consolidare la sicurezza ad ogni livello e fare leva sulle informazioni peculiari che i lavoratori possiedono riguardo al proprio lavoro

Modulo 3 - Una valutazione dei rischi ben condotta

- ✓ eseguire una valutazione dei rischi
- ✓ la necessità di coinvolgere i lavoratori nella valutazione iniziale dei rischi

Modulo 4 - Misure preventive secondo la gerarchia della prevenzione

- ✓ identificare e implementare misure preventive in base ai risultati della valutazione dei rischi.
- ✓ applicare il principio della gerarchia della prevenzione (eliminazione — sostituzione — misure tecniche — controlli amministrativi — uso di dispositivi di protezione personale)
- ✓ combinazione di misure preventive: integrare la conduzione di valutazioni dei rischi e l'attuazione di procedure di sicurezza e di sistemi di lavoro sicuri con iniziative, addestramento e informazioni in materia di sicurezza comportamentale
- ✓ procedure sicure di lavoro e linee guida chiare per il lavoro di manutenzione

Modulo 5 - Predisporre un flusso di lavoro ben per eventi imprevisti

- ✓ l'arresto degli interventi qualora ci si trovi ad affrontare un problema imprevisto o al di sopra delle proprie competenze personali
- ✓ comunicazione efficace e continua: le informazioni correlate alle operazioni di manutenzione devono essere condivise tra tutte le parti interessate

Modulo 6 - Miglioramento/sviluppo continuo

- ✓ miglioramento continuo delle prestazioni in base agli audit e alle ispezioni

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F41. - Pianificare e gestire l'emergenza

Edizioni 2

Destinatari

Lavoratori impiegati a tutti i livelli in tutti i settori aziendali

Obiettivi formativi

Un piano di emergenza non è altro che il progetto di tutte le attività coordinate e di tutte le procedure che dovranno essere adottate per fronteggiare un evento calamitoso atteso in un determinato territorio, in modo da garantire l'effettivo ed immediato impiego delle risorse necessarie al superamento dell'emergenza ed il ritorno alle normali condizioni di vita. Il Piano di Emergenza è il supporto operativo al quale ci si riferisce per gestire l'emergenza col massimo livello di efficacia.

Obiettivi formativi sono dunque:

- ✓ conoscere le vulnerabilità del luogo in cui si opera
- ✓ organizzare una catena operativa finalizzata al superamento dell'emergenza

I lavoratori tutti disporranno, quindi di un valido riferimento che determinerà un percorso organizzato in grado di sopperire alla confusione conseguente ad ogni emergenza.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Definire gli scenari di rischio

- ✓ vulnerabilità dell'area di riferimento (aree, persone coinvolte, strutture danneggiabili, etc.)
- ✓ il quadro globale ed attendibile dell'evento atteso
- ✓ dimensionare preventivamente la risposta operativa necessaria al superamento dell'emergenza con particolare attenzione alla salvaguardia della vita umana

Modulo 2 - Conoscenze scientifiche dello stato di rischio del territorio

- ✓ aggiornamento ed integrazione sulle condizioni di rischio che comportino diverse valutazioni degli scenari
- ✓ sistemi di monitoraggio e allerta

Modulo 3 - Il quadro di riferimento istituzionale

- ✓ l'Agenzia Nazionale della Protezione Civile
- ✓ il Prefetto
- ✓ la Regione

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F42. Sicurezza in magazzino

Edizioni 2

Destinatari

Operatori e addetti di magazzino

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire le conoscenze necessarie in merito ad una corretta gestione in materia di sicurezza dei magazzini. Si analizzano i processi di riferimento del magazzino dalle operazioni di carico/scarico, movimentazioni di mezzi e persone, all'uso delle banchine, alla gestione del materiale nelle scaffalature. Il corso inoltre punta allo sviluppo d strumenti necessari all'auditing per monitorare e verificare l'operato degli addetti operativi di magazzino.
I partecipanti, al termine del corso, avranno le competenze necessarie per:

- ✓ attuare comportamenti corretti da tenere
- ✓ saper adottare le precauzioni necessarie
- ✓ conoscere e utilizzare buone prassi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti giuridico – normativi

- ✓ normativa generale
- ✓ organizzazione degli spazi e definizione del layout operativo
- ✓ responsabilità dell'operatore

Modulo 2 - Aspetti tecnici

- ✓ il magazzino come ambiente di lavoro: ergonomia del posto, illuminazione, prevenzione incendi
- ✓ carrelli elevatori e modalità operative di gestione
- ✓ vie di circolazione nei magazzini: mezzi pesanti, carrelli, pedonali, aree parcheggio, piazzali manovre

Modulo 3 - Aspetti pratici

- ✓ prevenzione incendi
- ✓ evacuazioni locali
- ✓ i dispositivi di sicurezza e manutenzione
- ✓ stoccaggio e gestioni di materiali pericolosi
- ✓ guida del carrello su percorso di prova

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F43. - Sicurezza in ufficio

Edizioni 2

Destinatari

Operai e impiegati che svolgono la propria attività lavorativa all'interno dell'ufficio

Obiettivi Formativi

La medicina del lavoro e le norme in materia di sicurezza sul lavoro relative al D.Lgs.81/08, hanno espanso la loro attenzione anche alle problematiche relative alla sicurezza sul lavoro negli uffici**.**

Il corso rappresenta il percorso di formazione generale e specifica ai sensi dell'art 37 comma 2 del Dlgs 81/08 ed è per tutti i lavoratori impiegati in azienda. La formazione consente ai lavoratori di conoscere, nel dettaglio i concetti di rischio, danno**,** prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi.

I corsi hanno come obiettivi:

- ✓ fornire conoscenze e metodi ritenuti indispensabili per conoscere i rischi dello specifico lavoro
- ✓ conoscere l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale
- ✓ conoscere il quadro normativo che disciplina la sicurezza e salute sul lavoro

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti giuridico-normativi

- ✓ Formazione Generale: definizione di rischio, danno, prevenzione e protezione
- ✓ organizzazione delle prevenzione aziendale
- ✓ diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali
- ✓ organi di vigilanza, controllo e assistenza

Modulo 2 - Aspetti tecnici

- ✓ rischi infortuni: meccanici, elettrici, attrezzature
- ✓ analizzare tutti i rischi per la salute e per la sicurezza nei vari settori dell'azienda anche attraverso il ricorso alle procedure standardizzate
- ✓ soggetti a rischio
- ✓ conseguenze ed effetti: individuali e aziendali

Modulo 3 - Aspetti preventivi

- ✓ individuare le soluzioni tecniche, organizzative e procedurali
- ✓ informare e formare i lavoratori e aggiornare gli addetti alla prevenzione e protezione aziendale
- ✓ gestire la sicurezza aziendale con la necessaria tranquillità

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
12 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

240,00 euro + iva

F44. - Benessere organizzativo e conciliazione in azienda

Edizioni 2

Destinatari

Tutti i lavoratori dell'azienda, in particolare referenti e responsabili di area e/o di progetto.

Obiettivi formativi

Il clima organizzativo è ciò che si "respira" all'interno del luogo di lavoro, è ciò che regola gli umori, i rapporti tra le persone. Il clima influenza tutto quello che avviene nell'organizzazione, dallo svolgimento delle proprie mansioni ai rapporti con i superiori e con i colleghi. Un buon clima permette all'organizzazione di raggiungere più facilmente i suoi obiettivi ed ottenere dei buoni risultati in termini di efficienza (prestazione/costi), oltre che in termini di armonia interna.

Al termine del presente corso, si raggiungeranno i seguenti obiettivi:

- ✓ favorire una riflessione sull'importanza di monitorare il clima nelle aziende e il conseguente valore che le azioni di coinvolgimento delle risorse umane hanno come diretta influenza sul benessere individuale e collettivo
- ✓ sensibilizzare al benessere delle persone nei luoghi di lavoro
- ✓ attivare un confronto sulle responsabilità delle aziende rispetto alla promozione e all'impegno richiesti dalle relative azioni di miglioramento attuabili per prevenire o gestire condizioni critiche legate al lavoro quotidiano ed al possibile malessere

Contenuti didattici

Modulo 1 - Clima e benessere organizzativo

- ✓ definire il clima organizzativo
- ✓ comprendere le componenti del clima organizzativo
- ✓ conoscere i sistemi di misurazione e di intervento
- ✓ fasi di un processo di rilevazione del clima aziendale

Modulo 2 - Evoluzione del concetto di salute… lo stress fa bene!

- ✓ cos'è lo stress in un'organizzazione?
- ✓ dove si annida lo stress al lavoro
- ✓ risvolti psicologici collegati e conseguenti al lavoro quotidiano
- ✓ sviluppo organizzativo: il panorama delle possibili azioni di miglioramento da attuare orientate alla prevenzione o riduzione del malessere

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

320,00 euro + iva

F45. - Salute e sicurezza in ottica di genere

Edizioni 2

Destinatari
Tutti i lavoratori dell'azienda

Obiettivi formativi
Obiettivo principale del corso formativo è elevare il livello di benessere organizzativo aziendale attraverso un abbassamento dei livelli di stress e la diffusione di una cultura della sicurezza non soltanto legata agli aspetti tecnici e normativi, ma che sia peculiare rispetto all'attenzione al genere e all'ambiente. L'art.28 del Decreto Legislativo 81/08 ha ribadito l'obbligo per il Datore di lavoro di valutare tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari. L'attenzione del presente corso, dunque, è stata rivolta in modo preponderante alla valutazione la valutazione dei rischi connessi alle differenze di genere, all'età, e alla tipologia contrattuale.
Il Corso si propone di fornire ai partecipanti cognizioni relative a:

- ✓ i rischi connessi alle differenze di genere
- ✓ una valutazione dei rischi "attenta all'inclusione"

Contenuti didattici
Modulo 1 - I rischi emergenti: definizioni

- ✓ l'osservatorio permanente dei rischi
- ✓ gli sviluppi legislativi dalla Direttiva europea 89/391/CEE alle attuali normative
- ✓ i rischi connessi alle differenze di genere

Modulo 2 - Valutazione dei rischi in ottica di genere

- ✓ i rischi connessi all'età
- ✓ i rischi connessi alla specifica tipologia contrattuale
- ✓ una valutazione dei rischi "attenta all'inclusione"

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

12 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

240,00 euro + iva

F46. - Salute e sicurezza per i lavoratori stranieri

Edizioni 2

Destinatari

Tutti i lavoratori stranieri presenti in azienda.

Obiettivi formativi

Obiettivo principale del corso formativo è elevare il livello di benessere organizzativo aziendale attraverso un abbassamento dei livelli di stress e la diffusione di una cultura della sicurezza non soltanto legata agli aspetti tecnici e normativi, ma che sia peculiare rispetto al lavoratore appartenente alle c.d. categorie "svantaggiate" come i dipendenti stranieri. L'art. 28 del Decreto Legislativo 81/08 ha ribadito l'obbligo per il Datore di lavoro di valutare tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari. L'attenzione del presente corso, dunque, è stata rivolta in modo preponderante alla valutazione dei rischi connessi alle attività svolte da lavoratori provenienti da altri paesi.

Il Corso si propone di fornire ai partecipanti cognizioni relative a:

- ✓ i rischi connessi alle differenze socio culturali
- ✓ una valutazione dei rischi "attenta all'inclusione"

Contenuti didattici

Modulo 1 - I rischi emergenti: definizioni

- ✓ l'osservatorio permanente dei rischi
- ✓ gli sviluppi legislativi dalla Direttiva europea 89/391/CEE alle attuali normative
- ✓ i rischi connessi alle differenze socio culturali

Modulo 2 - Valutazione dei rischi per lavoratori stranieri

- ✓ i rischi connessi alla provenienza da altri paesi
- ✓ i rischi connessi alla specifica tipologia contrattuale
- ✓ una valutazione dei rischi "attenta all'inclusione"

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

12 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

240,00 euro + iva

F47. - BBS – Behavior Based Safety

Edizioni 2

Destinatari

Tutti i lavoratori dell'azienda, in particolare responsabili e addetti alla prevenzione e protezione dei lavoratori

Obiettivi formativi

Attraverso la BBS imprenditori, manager e responsabili della prevenzione e protezione dei lavoratori avranno l'opportunità di apprendere strategie e strumenti finalizzate alla riduzione del numero e dei costi degli infortuni, traducendo in vantaggio economico e competitivo, uno dei temi più attuali e discussi della gestione aziendale.
Il corso, sarà volto al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- ✓ apprendere i principi base dei comportamenti di sicurezza, le tecniche per la valutazione, l'assessment, il reporting dei comportamenti di sicurezza
- ✓ analizzare le cause di incidente in chiave comportamentale
- ✓ conoscere le tecniche per lo sviluppo di valori, cultura e abitudini di comportamento sicure e stabili nel tempo
- ✓ acquisire i metodi, le tecniche e gli strumenti per misurare
- ✓ prevedere e costruire i comportamenti di sicurezza sul lavoro, ottenendo una riduzione dimostrabile degli incidenti e dei costi correlati

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione alla Behavior Analisys e alla B-BS

- ✓ il paradigma A-B-C (antecedenti, comportamento, conseguenze)
- ✓ schemi di modifica del comportamento
- ✓ la gestione del comportamento
- ✓ il Protocollo B-BS e le varie fasi organizzative

Modulo 2 - BBS E ASPETTI GIURIDICO-AMMINISTRATIVI

- ✓ i temi della strategicità legale, economica e fiscale della riduzione del numero di infortuni
- ✓ quantificare economicamente il valore, diretto e indiretto, di un infortunio sul luogo di lavoro
- ✓ aspetti giuridici delle cause di infortunio nei posti di lavoro

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

12 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

F48. - La gestione dello stress correlato

Edizioni 2

Destinatari

Tutti i lavoratori stranieri presenti in azienda.

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di migliorare la consapevolezza e la comprensione nei confronti del rischio inteso quale fattore di pericolo.
Lo stress è, infatti, una situazione prolungata di tensione che può ridurre l'efficienza sul lavoro e determinare un cattivo stato di salute, divenendo dannoso per la sicurezza poiché fa diminuire la percezione del rischio ed altera i processi comportamentali. In quest'ottica diventa fondamentale fornire un'adeguata informazione ai lavoratori e coinvolgere attivamente nel processo di attuazione delle misure per prevenirlo, eliminarlo o ridurlo.
Corso si propone di fornire ai partecipanti cognizioni relative a:

- ✓ fattori di rischio di stress lavoro correlato
- ✓ strategie di valutazione e di prevenzione
- ✓ maggiore capacità di lettura dei fenomeni collegati al benessere di genere delle risorse umane ed ai loro impatti
- ✓ maggiore integrazione delle politiche di sicurezza e delle risorse umane finalizzate al miglioramento della prestazione organizzativa attraverso il miglioramento del benessere
- ✓ consapevolezza e gestione del processo di comunicazione con miglioramento della propria intelligenza emotiva

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti normativi

- ✓ stress da lavoro correlato;
- ✓ Testo Unico D.Lgs 81/08 e Valutazione dei Rischi

Modulo 2 - Misurazione dello stress

- ✓ analisi dei vari aspetti dell'organizzazione aziendale
- ✓ indicatori di benessere organizzativo e fattori di rischio
- ✓ stressor (fattori che inducono allo stress)
- ✓ strain (fattori che rappresentano la reattività individuale al processo di stress)
- ✓ cause, dinamiche, effetti dello stress lavoro-correlato
- ✓ conseguenze sull'individuo e sull'azienda
- ✓ la valutazione del rischio stress lavoro-correlato
- ✓ metodi e strumenti per l'individuazione delle fonti di stress in azienda

Modulo 3 - Prevenzione e interventi

- ✓ metodi e strumenti per facilitare la valutazione del rischio e la pianificazione dei successivi interventi preventivi/correttivi
- ✓ prevenzione, promozione e monitoraggio
- ✓ indicazioni pratiche e soluzioni
- ✓ sensibilizzazione dei lavoratori

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

320,00 euro + iva

F49. - Conoscere le malattie respiratorie per prevenirle

Edizioni 2

Destinatari

Tutti i lavoratori dell'azienda.

Obiettivi formativi

Il corso fornisce strumenti teorici e pratici per la gestione delle problematiche respiratorie e per la cura dei pazienti che ne soffrono, al fine di realizzare un idoneo programma di riabilitazione respiratoria.

I partecipanti alla fine del corso saranno in grado di:

- ✓ fornire strumenti per la gestione e cura dei pazienti che soffrono di malattie respiratorie
- ✓ realizzare un programma di riabilitazione respiratoria
- ✓ definire le strategie appropriate al singolo caso
- ✓ individuare gli strumenti più idonei al singolo caso
- ✓ saper utilizzare le tecniche e gli ausili

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il paziente con problemi respiratori

- ✓ tipologia di pazienti: diagnosi clinica e sintomatologie correlate
- ✓ valutazione funzionale dei pazienti con sintomatologia respiratoria
- ✓ dal sintomo al trattamento: percorsi terapeutici per i diversi tipi di patologie

Modulo 2 - La dispnea

- ✓ tipi di dispnea e possibili cause
- ✓ valutazione funzionale della dispnea
- ✓ percorsi terapeutici per la gestione della dispnea:
  - terapia inalatoria
  - ossigenoterapia
  - consigli comportamentali e ausili per la riduzione della dispnea

Modulo 3 - La fisioterapia respiratoria

- ✓ cause dell'alterata deposizione di secrezioni
- ✓ valutazione funzionale del paziente con ristagno di secrezioni bronchiali
- ✓ percorsi terapeutici per la gestione delle secrezioni bronchiali
- ✓ tecniche ed ausili per:
  - disostruzione delle alte vie respiratorie
  - riespansione polmonare

- mobilizzazione secrezioni
- espulsioni secrezioni
- aspirazione tracheale

Modulo 4 - Il paziente decondizionato

- ✓ cause ed effetto del decondizionamento muscolare nel paziente con problematiche respiratorie
- ✓ valutazione funzionale dello sforzo
- ✓ percorsi terapeutici per il riallineamento allo sforzo

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

320,00 euro + iva

F50. - Insieme per la prevenzione e la gestione dello stress da lavoro correlato: Campagna Europea 2013-2015

Edizioni 2

Destinatari

Tutti i lavoratori stranieri presenti in azienda.

Obiettivi formativi

Il compito fondamentale della campagna EU – OSHA 2014–2015 "Insieme per la prevenzione e la gestione dello stress lavoro correlato", è sensibilizzare sulla tematica dello stress e dei rischi psicosociali sul posto di lavoro e incoraggiare i datori di lavoro, i dirigenti, nonché i lavoratori e i loro rappresentanti, a collaborare per la gestione di tali rischi.
Una gestione efficace dei rischi psicosociali crea un ambiente di lavoro sano e sicuro, migliora il benessere dei lavoratori e le prestazioni dell'azienda. Il corso permette di comprendere i seguenti aspetti sui quali si incentra la campagna:

- ✓ sensibilizzare circa il problema crescente dello stress lavoro-correlato e dei rischi psicosociali
- ✓ fornire e promuovere l'uso di strumenti semplici e pratici per la gestione dei rischi psicosociali e dello stress nel luogo di lavoro
- ✓ evidenziare gli effetti positivi della gestione dei rischi psicosociali e dello stress lavoro-correlato, compresi i vantaggi economici

Contenuti didattici

Modulo 1 - Strumenti pratici e assistenza per ridurre lo stress

- ✓ il manuale "Stress Prevention at Work Checkpoints"
- ✓ le norme di gestione dell'istituto Health and Safety Executive del Regno Unito per lo stress lavoro-correlato hanno favorito buone prassi
- ✓ il documento "Faire le point" dell'Istituto nazionale francese di ricerca e sicurezza, INRS, fornisce soluzioni per la valutazione dei rischi psicosociali nelle piccole imprese e consigli pratici per evitarli

Modulo 2 - Le persone e le organizzazioni possono essere coinvolte nella campagna in vari modi

- ✓ diffusione e pubblicizzazione del materiale della campagna
- ✓ organizzazione di eventi e di attività quali seminari e workshop
- ✓ utilizzo e promozione di strumenti pratici disponibili per la gestione dello stress lavoro-correlato e dei rischi psicosociali
- ✓ partecipazione al concorso europeo "Premio per le buone prassi"
- ✓ partecipazione alle Settimane europee per la sicurezza e la salute sul lavoro 2014 e 2015
- ✓ diventare partner ufficiale della campagna UE o partner della campagna nazionale

Modulo 3 - I successi precedenti della campagna

- ✓ panoramica delle campagne “Ambienti di lavoro sani e sicuri”

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell’iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F51. - Auditor interno all'azienda OHSAS 18001

Edizioni 2

Destinatari

Responsabili del controllo qualità, referenti di area.

Obiettivi formativi

L'internal audit SGSL ha l'obiettivo di verificare se è stato attuato un sistema adeguato di gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori, conforme ai requisiti previsti dagli standard gestionali di riferimento e alla legislazione vigente.

Lo scopo del corso è formare una figura professionale in grado di utilizzare questo strumento, analizzando e monitorando l'adeguatezza dei propri impianti, valutando i rischi sul posto di lavoro e verificando dunque la conformità alle norme vigenti sulla prevenzione infortuni.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ pianificare e realizzare audit interni
- ✓ definire lo stato di sicurezza aziendale
- ✓ produrre e visionare i documenti tecnici
- ✓ monitorare e analizzare i comportamenti delle risorse
- ✓ ridurre il rischio mediante azioni mirate

Contenuti didattici

Modulo 1 - Le attività di Audit interno SGSL

- ✓ la programmazione e la pianificazione
  - o gli obiettivi
- ✓ la conduzione dell'audit
- ✓ le azioni correttive e preventive
- ✓ la predisposizione dei documenti
- ✓ il riesame del sistema

Modulo 2 - Verifiche di funzionalità e verifiche di conformità

- ✓ l'adeguatezza di strumenti e processi
- ✓ i metodi di conduzione della revisione
- ✓ strumenti di controllo e metodologie di monitoraggio
- ✓ la conformità del SGSL
- ✓ la gestione delle non-conformità

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F52. - Addetto alimentarista – rischio basso e medio

Edizioni 2

Destinatari

Lavoratori addetti del settore alimentare.

Obiettivi Formativi

Il corso mira a fornire le competenze necessarie per la manipolazione degli alimenti in sicurezza. Più nel dettaglio i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ controllare le derrate alimentari
- ✓ sorvegliare efficacemente gli impianti di produzione
- ✓ controllare gli ingredienti di base e i prodotti, verificandone la qualità

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il quadro normativo

- ✓ principi generali dell' H.A.C.C.P.
- ✓ quadro normativo in materia di alimenti

Modulo 2 - Nozioni base

- ✓ l'importanza della tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- ✓ importanza del controllo visivo
- ✓ importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione
- ✓ norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori
- ✓ valutazione e controllo delle temperature e dei microclima
- ✓ argomenti di microbiologia alimentare
- ✓ nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica

Modulo 3 - Prassi operative

- ✓ igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale
- ✓ analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni
- ✓ igiene del processo: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc
- ✓ igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc
- ✓ gestione delle risorse umane
- ✓ relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare
- ✓ igiene del personale e procedure di autocontrollo

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
8 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

Costo

160,00 euro + iva

F53. - Responsabile dell'industria alimentare – rischio alto

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili dell'industria alimentare

Obiettivi Formativi

Il corso mira a fornire le competenze necessarie per la manipolazione degli alimenti in sicurezza. Più nel dettaglio i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ controllare le derrate alimentari
- ✓ sorvegliare efficacemente gli impianti di produzione
- ✓ controllare gli ingredienti di base e i prodotti, verificandone la qualità

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il quadro normativo

- ✓ principi generali dell' H.A.C.C.P.;
- ✓ quadro normativo in materia di alimenti;

Modulo 2 - Nozioni base

- ✓ l'importanza della tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- ✓ importanza del controllo visivo
- ✓ importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione
- ✓ norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori
- ✓ valutazione e controllo delle temperature e dei microclima
- ✓ argomenti di microbiologia alimentare
- ✓ nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica

Modulo 3 – Prassi operative

- ✓ igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale
- ✓ analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni
- ✓ igiene del processo: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.
- ✓ igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc
- ✓ gestione delle risorse umane
- ✓ relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare
- ✓ igiene del personale e procedure di autocontrollo

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
20 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

400,00 euro + iva

F54. - Movimentazione manuale carichi e movimenti ripetitivi degli arti superiori

Edizioni 1

Destinatari

Addetti alla movimentazione manuale.

Obiettivi formativi

Il corso illustra gli errori che facilmente si compiono quotidianamente in tutte le attività lavorative legate ad una frequente movimentazione manuale dei carichi, con le conseguenti affezioni per la colonna vertebrale.
In particolare, i partecipanti al termine dell'azione formativa, saranno in grado di:

- ✓ realizzare una movimentazione manuale corretta dei carichi
- ✓ evitare e prevenire disturbi connessi ad un'erronea movimentazione dei carichi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti generali

- ✓ struttura della colonna vertebrale
- ✓ esempi di sollevamento
- ✓ movimentazione manuale dei carichi
- ✓ problematiche comuni dovute ad un'errata movimentazione dei carichi
- ✓ affezioni acute e croniche

Modulo 2 - Le misure di prevenzione

- ✓ prevenzione e protezione della colonna vertebrale
- ✓ aiuti meccanici
- ✓ ergonomia del posto di lavoro
- ✓ dispositivi di protezione individuale

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
12 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

F55. - Corso per addetti all'uso dei defibrillatori semi-automatici esterni DAE

Edizioni 1

Destinatari

Sono destinatari del corso tutti i lavoratori presenti in azienda

Obiettivi formativi

In ottemperanza alle indicazioni normative nazionali, il corso fornisce ai partecipanti le conoscenze e competenze necessarie per attuare idonee misure di primo soccorso attraverso l'uso corretto del DAE, il Defibrillatore semi Automatico Esterno.

I destinatari dell'intervento formativo saranno, infatti, in grado di:

- ✓ reperire, applicare ed attivare correttamente il defibrillatore
- ✓ attuare correttamente le manovre di rianimazione cardiopolmonare di base

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il quadro normativo di riferimento

- ✓ il decreto 81/08
- ✓ DM 388/2003
- ✓ legge n° 120 del 3 aprile 2001
- ✓ Decreto 24/04/13art.5. 6 ed allegato E

Modulo 2 - Il DAE - Il defibrillatore Automatico Esterno

- ✓ caratteristiche tecniche
- ✓ corrette procedure di utilizzo
- ✓ esercitazioni

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

160,00 euro + iva

F56. – F - GAS

Edizioni 1

Destinatari

Tecnici installatori e di assistenza tecnica.

Obiettivi formativi

Obiettivo del corso è la preparazione dei tecnici che, secondo il Regolamento (CE) n. 303/2008, provvedono all'installazione, alla manutenzione e alla riparazione delle apparecchiature fisse di refrigerazione, condizionamento d'aria e pompe di calore contenenti tali F-gas, nonché al loro recupero.
L'Unione Europea ha proposto di ridurre di due terzi entro il 2030 le emissioni di gas fluorurati a effetto serra (f-gas), particolarmente pericolosi per l'ambiente. Per raggiungere questi obiettivi, il Dpr n. 43 del 27 gennaio 2012 stabilisce requisiti specifici per gli impianti, così come una certificazione obbligatoria per gli addetti che operano sulle apparecchiature con quantità di f-gas superiori a 3 kg, quali ad esempio le pompe di calore.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Termodinamica elementare

- ✓ il ciclo di Carnot
- ✓ i fluidi refrigeranti, l'impatto sull'ambiente e la relativa normativa ambientale. Regolamento CE 1516/2007 e i controlli per la ricerca delle perdite
- ✓ proprietà e trasformazioni termodinamiche dei gas refrigeranti compresa l'identificazione delle miscele zeotropiche e gli stati dei fluidi
- ✓ il protocollo di Kioto e i cambiamenti climatici
- ✓ concetto di potenziale riscaldamento globale (GWP)

Modulo 2 - Componenti dell'impianto frigorifero

- ✓ compressore, condensatore, evaporatore, valvole ecc
- ✓ gestione dei gas refrigeranti sugli impianti civili ed industriali
- ✓ giunzioni saldo brasate
- ✓ diagrammi di stato

Modulo 3 - Attività di certificazione ai sensi del DPR 43/2012:

- ✓ requisiti dell'azienda (valutazione del fatturato specifico rispetto al numero di tecnici certificati)
- ✓ il Piano della Qualità secondo la norma ISO 10005
- ✓ i documenti del Piano della Qualità

- ✓ gestione della strumentazione di controllo
- ✓ preparazione alla verifica di certificazione
- ✓ la certificazione della aziende individuali

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F57. – Ambiente e tecniche di sviluppo ecocompatibile

Edizioni 1

Destinatari

Tecnici, consulenti aziendali.

Obiettivi formativi

La finalità dell'intervento formativo è fornire le tecniche di gestione aziendale nel rispetto di standard ecocompatibili, progettare politiche ed azioni indirizzate alla gestione sostenibile ambientale all'interno di imprese private e pubbliche secondo i nuovi criteri di Gestione Sostenibile Ambientale.
Le competenze in esito, permettono alla figura di ricoprire funzioni aziendali strategiche per la gestione aziendale ecocompatibile realizzando azioni propositive per la gestione di una impresa secondo i canoni della sostenibilità ambientale dello sviluppo. Non si limita alla valutazione sistematica e periodica dell'efficacia e della produttività del sistema aziendale, del monitoraggio e contenimento degli impatti ambientali aziendali, ma molto più dinamicamente definisce, l'introduzione e l'attuazione di politiche per la qualità, la sicurezza e l'equilibrio aziendale, l'attuazione di programmi di gestione ambientale a livello aziendale e territoriale.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Tecniche di Gestione Aziendale Ecocompatibile

- ✓ Pianificazione di nuovi indirizzi, azioni, decisioni e processi sostenibili in termini qualitativi ed ambientali
- ✓ Bilancio ambientale e sociale
- ✓ Gestione rifiuti speciali e raccolta differenziata
- ✓ Raccolta differenziata in azienda
- ✓ Aspetti Tecnici delle Emissioni in atmosfera
- ✓ L'impatto acustico
- ✓ Gestire gli scarichi idrici

Modulo 2 - Benefici ottenuti da una gestione aziendale ecocompatibile

- ✓ Ottimizzare il consumo delle risorse naturali ed energetiche utilizzate nel processo produttivo
- ✓ I vantaggi di altre fonti energetiche
  - Energie rinnovabili: fotovoltaico, eolico, micro eolico, solare termico
  - Utilizzo della Biomassa per la creazione di energia
- ✓ Trasparenza di procedimenti e autocontrolli nei confronti del pubblico e dell'Amministrazione locale
- ✓ Le prescrizioni normative (comprese quelle non obbligatorie, quali certificazioni ISO 9000 e 14000) in materia di qualità, ambiente e sicurezza.

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F58. - "Food Safety Management System"- Gestione della sicurezza alimentare attraverso il metodo HACCP

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore agroalimentare

Obiettivi formativi
Conoscere e applicare il metodo HACCP per un'adeguata gestione della sicurezza alimentare è molto importante per le aziende agroalimentari e per tutti gli operatori della filiera alimentare, ai fini di realizzare un processo e un prodotto conforme sui regolamenti comunitari dell'igiene e della sicurezza alimentare e dunque di qualità.
L'obiettivo del corso è quello di:

- ✓ approfondire principi e requisiti della norma ISO 22000:2005
- ✓ conoscere principi e integrazioni con HACCP
- ✓ prevenire, analizzare e riconoscere i pericoli alimentari
- ✓ implementare un sistema di gestione dei rischi
- ✓ condurre audit e riesame periodico del sistema

Contenuti didattici
Modulo 1 - Dai campi alla tavola: la sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari

- ✓ la politica di sicurezza alimentare dell'Unione Europea
- ✓ la salute del consumatore
- ✓ l'etichettatura dei prodotti
- ✓ le fasi della catena di produzione e distribuzione
- ✓ gli elementi chiave del sistema di gestione della sicurezza alimentare:
  - o L'igiene degli alimenti
  - o Il benessere degli animali
  - o La salute delle piante
  - o La prevenzione dei rischi di contaminazione da sostanze esterne

Modulo 2 - Lo Standard ISO 22000:2005

- ✓ i requisiti relativi alla sicurezza alimentare
- ✓ l'internazionalizzazione degli standard
- ✓ il principio della comunicazione interattiva tra i vari componenti della filiera
- ✓ il sistema di gestione aziendale
- ✓ pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri
- ✓ la gestione dei pericoli per la sicurezza igienica
  - o le fonti di contaminazione
  - o le misure di controllo operative

- ✓ iter per la certificazione
- ✓ l'attività di audit

Modulo 3 - Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

- ✓ l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici
- ✓ la normativa e i campi di applicazione
- ✓ la realizzazione del sistema HACCP
  - Metodologie e strumenti come riferimento per un sistema di gestione dei rischi e dei pericoli
- ✓ i pericoli di contaminazione alimentare
  - Rimedi e prevenzioni
- ✓ la relazione tra HACCP e lo Standard ISO 22000:2005

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

F59. - La tracciabilità dei prodotti

Edizioni 3

Destinatari

Il corso è destinato agli addetti e ai responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti conoscenze sul cambiamento introdotto dalle nuove normative in relazione alla rintracciabilità dei prodotti in entrata e la loro distribuzione, analizzando case study di un sistema di rintracciabilità.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ Strutturare modelli di rintracciabilità;
- ✓ migliorare il proprio sistema di qualità;
- ✓ applicare la normativa del Reg. (CE) n. 178/2002;
- ✓ attuare precise disposizioni sulla sicurezza;
- ✓ soddisfare i parametri ben definiti e omogenei a livello comunitario.

Contenuti didattici

Modulo 1 Introduzione dei principali concetti e definizioni

- ✓ Il concetto di tracciabilità;
- ✓ finalità delle Linee-Guida di Federalimentare sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- ✓ la tutela degli interessi dei consumatori;
- ✓ tracciabilità e conformità dei prodotti.

Modulo 2 Il sistema di tracciabilità nelle filiere agroalimentari

- ✓ Principi generali e requisiti di base per la progettazione e l'implementazione del sistema;
- ✓ le prescrizioni legali in tema di rintracciabilità dei prodotti alimentari (il reg. CE n. 178/2002);
- ✓ lo sviluppo di sistemi avanzati di rintracciabilità;
- ✓ ruoli e responsabilità.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F60. - Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (ISO 22000:2005)

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

Il corso fornisce conoscenze e sviluppa competenze indispensabili per la realizzazione di audit interni per il sistema di gestione della sicurezza alimentare, necessario per verificare se quanto attuato, in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, sia conforme ai requisiti previsti dagli standard gestionali di riferimento e alla legislazione vigente.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ programmare e gestire audit interni
- ✓ comprendere i principi fondamentali di auditing con riferimento alla norma ISO 22000:2005
- ✓ analizzare gli aspetti tecnici e organizzativi
- ✓ definire lo stato di sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari
- ✓ analizzare i comportamenti delle risorse
- ✓ minimizzare i rischi alimentari mediante controlli mirati

Contenuti didattici

Modulo 1 - Le attività di Audit interno di un sistema di gestione della sicurezza

- ✓ la programmazione e la pianificazione: gli obiettivi
- ✓ la conduzione dell'audit
- ✓ le azioni correttive e preventive
- ✓ la predisposizione dei documenti
- ✓ il riesame del sistema

Modulo 2 - Verifiche di funzionalità e verifiche di conformità

- ✓ l'adeguatezza di strumenti e processi
- ✓ strumenti di controllo e metodologie di monitoraggio
- ✓ i metodi di conduzione della revisione
- ✓ la conformità del sistema di gestione della sicurezza
- ✓ la gestione delle non-conformità

Metodologie formative previste

Aula/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

F61. - Lo standard GlobalGAP

Edizioni 1

Destinatari
Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi
Le Aziende hanno necessità di seguire e adottare buone pratiche relative alla coltivazione e all'allevamento. Devono, quindi, imparare a monitorare il rispetto di requisiti igienici e di sostenibilità richiesti per una produzione responsabile sin dal primo anello della filiera produttiva.

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai destinatari un'approfondita conoscenza dei contenuti di uno standard utile alle aziende proprio per realizzare tali finalità: il GlobalGAP- Al termine del corso i discenti saranno in grado di:

- ✓ limitare l'uso di agenti chimici e pesticidi
- ✓ razionalizzare lo sfruttamento dell'acqua e delle risorse naturali
- ✓ tutelare il benessere dei propri lavoratori e degli animali
- ✓ adottare tecniche produttive che riducano l'impatto sull'ambiente
- ✓ strutturare un proficuo sistema di gestione aziendale

Contenuti didattici
Modulo 1 - Il protocollo GlobalGAP

- ✓ global GAP: lo standard internazionale
- ✓ la qualità dei prodotti alimentari
- ✓ la fiducia nei consumatori
- ✓ elementi di produzione integrata
- ✓ la certificazione dei prodotti agricoli
- ✓ la coltivazione e i prodotti

Modulo 2 - L'agricoltura globale

- ✓ l'accesso ai mercati
- ✓ gli impatti delle attività agricole
- ✓ le attività agricole dannose per l'ambiente
- ✓ gli standard di produzione dei prodotti alimentari

Metodologie formative previste
Aula/FAD/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

F62. - Lo standard IFS Food

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti competenze sullo standard IFS (International Food Standard), al fine di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.
I destinatari, durante il corso, avranno modo di conoscere e approfondire questo schema internazionale di riferimento sia per quanto riguarda gli aspetti di gestione della certificazione sia per quanto concerne le modalità operative di applicazione, al fine di:

- ✓ adottare di un sistema HACCP
- ✓ controllare gli standard per il prodotto e per il processo
- ✓ svolgere attività di Audit secondo lo standard IFS

Contenuti didattici

Modulo 1 - l'International Food Standards (IFS)

- ✓ i requisiti dell'IFS
- ✓ l'attuazione e la gestione dello standard alimentare internazionale
- ✓ la conformità internazionale
- ✓ la riduzione dei costi e dei tempi per fornitori e rivenditori
- ✓ l'efficienza operativa e la qualità dei prodotti

Modulo 2 - La certificazione IFS Food

- ✓ gli audit sulla sicurezza alimentare internazionale di SGS
- ✓ la certificazione di conformità
- ✓ la responsabilità degli attori coinvolti nella filiera
- ✓ La certificazione e la selezione dei fornitori food

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

F63. - Lo standard IFS Logistic

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

Le aziende che offrono un servizio logistico di trasporto e stoccaggio di prodotti, alimentari e non alimentari, hanno la necessità di garantire al consumatore un'eccellenza nella qualità del prodotto, rispettando dunque i requisiti previsti dallo standard IFS Logistic.

Il corso proposto ha l'obiettivo di formare i partecipanti, apportando un vantaggio competitivo all'impresa, su tematiche quali:

- ✓ i requisiti dello standard IFS Logistic
- ✓ la loro applicazione ai prodotti alimentari e non, coprendo tutte le modalità di trasporto (marittimi e intermodali, nazionali e internazionali)
- ✓ il rispetto dei requisiti nell'ambito di stoccaggio, distribuzione, carico/scarico
- ✓ l'analisi dei pericoli e dei rischi

Contenuti didattici

Modulo 1 - IFS Logistic: i punti chiave

- ✓ gli standard di riferimento
- ✓ gli standard per la filiera logistica:
  - trasporto
  - stoccaggio/centri di distribuzione
- ✓ gli strumenti di valutazione della conformità dell'impresa
- ✓ i protocolli di verifica
- ✓ lo standard IFS Logistic e gli altri Sistemi di Gestione per la Qualità

Modulo 2 - Le esigenze della GDO

- ✓ certificazione IFS ed i potenziali benefici che comporta
- ✓ gli standard e i tipi di logistica:
  - via strada
  - ferrovia o nave
  - trasporto refrigerato/congelato o senza raffreddamento
- ✓ la gestione dei rischi

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

F64. - BRC Global Standard for Food Safety

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

Lo standard BRC Global Standard Food è uno strumento internazionale mediante il quale gli operatori della filiera agroalimentare qualificano i propri fornitori relativamente ai requisiti di legalità e sicurezza degli alimenti. Il corso ha dunque l'obiettivo di formare i partecipanti al fine di ottenere i prodotti a marchio secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ approfondire principi e requisiti dello standard BRC Food
- ✓ fornire gli strumenti minimi necessari per valutare il grado di conformità della propria azienda
- ✓ raggiungere efficacemente l'obiettivo di certificazione e conoscere i potenziali benefici che comporta
- ✓ conoscere la relazione tra BRC Food con gli altri Sistemi di Gestione per la Qualità

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il BRC Global Standard for FoodSafety

- ✓ i requisiti del BRC
- ✓ i fondamenti dell'audit BRC
- ✓ l'attuazione e la gestione dello standard alimentare internazionale
- ✓ la conformità internazionale dei fornitori
- ✓ la riduzione dei costi e dei tempi per fornitori e rivenditori
- ✓ la legalità e la sicurezza degli alimenti

Modulo 2 - I requisiti dello standard

- ✓ l'adozione di un sistema HACCP
- ✓ l'implementazione di un sistema qualità documentato
- ✓ il controllo di prodotti, processi, personale e condizioni ambientali dello stabilimento
- ✓ l'iter di certificazione e la gestione delle non conformità

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

F65. - Sistemi di rintracciabilità nella filiera agroalimentare e nelle aziende agroalimentari (UNI EN ISO 22005:2008)

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

La rintracciabilità rappresenta oggi un elemento chiave nel contesto delle imprese agroalimentari: è uno strumento di risposta alle esigenze di sicurezza alimentare del consumatore, di condivisione delle responsabilità da parte di tutti i componenti della filiera ed inoltre conferisce valore competitivo e qualità ai prodotti alimentari.

I partecipanti al percorso didattici proposto, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

- ✓ pianificare e attuare un sistema per la gestione della sicurezza alimentare
- ✓ ottenere prodotti sicuri per il consumatore/cliente
- ✓ adottare gli standard della norma di riferimento
- ✓ assicurare la conformità ai requisiti normativi
- ✓ ottimizzare i processi interni e lungo la filiera

Contenuti didattici

Modulo 1 - La rintracciabilità di filiera e la sicurezza alimentare

- ✓ la filiera agro-alimentare
  - La responsabilità degli attori coinvolti
  - La comunicazione come elemento chiave
  - Igiene e sicurezza alimentare
- ✓ i sistemi di gestione aziendale per la Sicurezza Alimentare
- ✓ i rischi alimentari: identificazione e controllo

Modulo 2 - I sistemi di rintracciabilità - UNI EN ISO 22005:2008

- ✓ la normativa vigente
  - requisiti
  - procedure
  - documentazione
- ✓ la rintracciabilità alimentare:
  - metodologie operative
  - la filiera agro-alimentare
  - la rintracciabilità nelle aziende
- ✓ la certificazione di alimenti e mangimi
- ✓ gli indici di riferimento

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960, 00 euro + iva

F66. - Etichettatura dei prodotti alimentari: le novità del Regolamento CE 1169/2011

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

Spesso le etichette che il consumatore ritrova su alcuni alimenti riportano ad un prodotto di produzione italiana che, invece, è stato realizzato con materie prime straniere: è necessaria un'etichettatura più chiara e trasparente degli alimenti, che consenta la completa tracciabilità del prodotto.

Il corso ha lo scopo di fornire ai partecipanti le competenze adatte al fine di:

- ✓ conoscere le norme cogenti dell'etichettatura
- ✓ rispondere in modo completo a ciò che la norma richiede
- ✓ tutelare la propria produzione in termini di qualità e genuinità
- ✓ conoscere le dizioni da riportare sulle etichette

Contenuti didattici

Modulo 1 - L'etichettatura dei prodotti alimentari

- ✓ l'informazione sulle caratteristiche del prodotto
- ✓ il regolamento (UE) n. 1169/2011
  - o le novità introdotte dal Regolamento UE 1169/2011
- ✓ i campi di applicazione
- ✓ la tracciabilità del prodotto
- ✓ l'etichetta come strumento di informazione e qualità del prodotto

Modulo 2 - Le etichette: struttura e dettagli

- ✓ le dizioni delle etichette
  - o dichiarazione nutrizionale
  - o l'imballaggio
  - o la data di scadenza
  - o il paese di origine e provenienza delle materie utilizzate
  - o gli ingredienti
  - o le modalità di conservazione del prodotto
- ✓ gli elementi da dichiarare obbligatoriamente
- ✓ la chiarezza e la leggibilità delle etichette

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
18 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
432, 00 euro + iva

F67. - La certificazione religiosa: Halal e Kosher

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

La globalizzazione e la necessità di integrazione delle società multietniche hanno portato le aziende agroalimentari ad ampliare la loro offerta e a sviluppare nuove opportunità di mercato, adattandosi alle richieste dei popoli che hanno specifiche esigenze dovute al loro credo. Per questa ragione sempre più aziende in Italia producono i generi alimentari attenendosi a specifici standard per ottenere le certificazioni religiose e ampliare il processo di internazionalizzazione del loro business.

Il corso ha dunque l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze relative a:

- ✓ le culture ebraiche e islamiche per comprendere il contesto religioso di riferimento delle certificazioni
- ✓ l'importanza di una certificazione religiosa ai fini dell'internazionalizzazione e diffusione dei prodotti
- ✓ le modalità di gestione dei siti di produzione e del prodotto stesso per garantire il rispetto dei requisiti religiosi me ottenere la certificazione
- ✓ le certificazioni religiose e il nesso con la norma ISO 22005; la metodologia HACCP; la norma ISO 9001

Contenuti didattici

Modulo 1 - La certificazione religiosa

- ✓ le culture ebraiche e islamiche
- ✓ Halal e Kosher
- ✓ termini e definizioni
- ✓ la certificazione religiosa e i vantaggi per l'internazionalizzazione

Modulo 2 - Lo sviluppo e la certificazione dei Sistemi di Gestione Halal e Kosher

- ✓ Kosher: i requisiti *"adatti"* all'alimentazione ebraica
  - gli ingredienti e le attrezzature.
- ✓ Halal: i prodotti *"leciti"* rispetto alle regole islamiche
  - Halal e Haram: il lecito e il proibito nella produzione agroalimentare
- ✓ la rintracciabilità di filiera, i requisiti igienico-sanitarie la gestione qualità e assicurazione qualità
  - cenni e aspetti comuni con i requisiti della certificazione religiosa

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
8 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
192, 00 euro + iva

F68. - Halal Technical Auditor

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

La formazione è un presupposto chiave per la crescita delle imprese che intendono aprirsi a nuovi e potenziali mercati che adottano standard di qualità differenti. Il corso si propone di fornire le competenze metodologiche necessarie per impostare i sistemi HCPP Halal Critical Control Point e condurre Halal audit, al fine di verificare se quanto attuato, in materia di produzione alimentare, sia conforme ai requisiti previsti dagli standard gestionali di riferimento e dalla legislazione vigente.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ applicare le conoscenze necessarie per garantire che il proprio sistema di gestione per la qualità abbia la possibilità di garantire anche i requisiti religiosi
- ✓ fornire gli strumenti per la conduzione di audit per la certificazione di sistemi di gestione Halal
- ✓ comprendere i vantaggi di queste certificazioni per l'apertura a nuovi mercati

Contenuti didattici

Modulo 1 - Sistema di Controllo Halal e la Certificazione del Sistema

- ✓ la certificazione religiosa come espressione della qualità del prodotto/servizio
- ✓ i principi fondamentali della Shariah
- ✓ UNI EN ISO 19011:2012 - Linee guida per audit di sistemi di gestione
- ✓ l'organizzazione del Sistema dei controlli interni
- ✓ la valutazione delle conformità Halal

Modulo 2 - Halal Internal Audit

- ✓ principi dell'attività di Audit sui sistemi HALAL
  - o l'analisi della documentazione raccolta
  - o gli strumenti di analisi e di utilizzo dei dati
  - o Halal Critical Control Points (HCCP)
  - o il rapporto finale
- ✓ Halal Management System (HMS)

Metodologie formative previste

Aula/FAD/on the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

F69. - Master in qualità e sicurezza agroalimentare

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili controllo qualità e ai quality auditor

Obiettivi formativi

Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nell'area Qualità, Ambiente e Sicurezza del settore Agroalimentare. Le attività previste consentiranno ai partecipanti di mettere in pratica le procedure richieste dalle norme e guide di riferimento e di adottare gli strumenti necessari per valutare le inefficienze e i punti di debolezza del Sistema Azienda, al fine di programmare miglioramenti e azioni correttive delle prestazioni aziendali.

Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate in grado di realizzare un Sistema di Gestione Integrato nel settore agroalimentare. I partecipanti saranno in grado di operare da subito in aziende, società di consulenza, multinazionali nelle aree Qualità, Ambiente e Sicurezza del settore.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Concetti Teorici e Normativa di riferimento

- ✓ sistemi di Gestione della Qualità per le imprese del settore agroalimentare e certificazione secondo la norma ISO 9001:2008
- ✓ legislazione verticale e orizzontale per la sicurezza alimentare
- ✓ HACCP e igiene alimentare

Modulo 2 – il Food Safety Manager System

- ✓ la norma ISO 22000 "Food Safety Management System"
- ✓ il protocollo EUREPGAP a garanzia della sicurezza alimentare
- ✓ rintracciabilità e tracciabilità; il regolamento CE 178/2002 e ISO 22005
- ✓ norme volontarie per la certificazione aziendale e di filiera: UNI 10939 e UNI 11020

Modulo 3 – Certificazioni del prodotto e rintracciabilità

- ✓ certificazione del prodotto agroalimentare (DOP, IGP, STG, etc.)
- ✓ gli schemi di certificazione internazionale BRC e IFS
- ✓ i prodotti biologici
- ✓ le regole di etichettatura dei prodotti alimentari; la direttiva allergeni
- ✓ i laboratori; laboratori SINAL
- ✓ tecniche di auditing secondo la norma UNI EN ISO 19011 (corso per Lead Auditor)
- ✓ sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma internazionale ISO 14001 e il regolamento comunitario EMAS

Metodologie formative previste

Aula/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
240 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
3000, 00 euro + iva

F70. - Rischi microbiologici chimici e fisici latte bufala e allevamento

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore agroalimentare e allevamento

Obiettivi formativi

Il corso, in ottemperanza alla L.R. 3/05, persegue l'obiettivo formativo di permettere agli operatori di padroneggiare le tecniche utili a verificare il grado di sicurezza alimentare e di conformità ai requisiti commerciali dei prodotti lattiero-caseari, derivati dal latte totalmente o parzialmente bufalino, quali mozzarelle, mozzarelle di bufala campana, ricotta, yogurt, formaggi, etc.

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ identificare i punti critici ed eventuali contaminazioni di tipo microbiologico, chimico, fisico
- ✓ verificare la conformità dei prodotti e prevenire i rischi per la salute pubblica.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Ricevere il latte e analizzarne le caratteristiche

- ✓ il ciclo produttivo del latte e i fattori che ne influenzano la qualità (alimentazione, mungitura, malattie dell'apparato mammario etc.)
- ✓ cenni
- ✓ corretta prassi di stoccaggio del latte
- ✓ le caratteristiche chimiche fisiche e microbiologiche del latte
- ✓ interpretazione dei risultati delle analisi effettuate di routine sul latte
- ✓ i metodi di risanamento del latte (pastorizzazione)

Modulo 2 - Analisi e controllo

- ✓ le tecniche per la ricerca di adulterazioni di qualità
- ✓ contaminazioni: origine, presenza e analisi
- ✓ indicatori chimici, fisici e biologici del processo di lavorazione
- ✓ il ruolo della produzione industriale nel garantire la qualità

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
320, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

F71. - Gestione igienico sanitaria delle colture

Edizioni 1

Destinatari
Operatori agricoli

Obiettivi formativi
Il corso permetterà ai professionisti del settore di migliorare le competenze di gestione igienico sanitaria delle colture, attraverso l'impiego di procedure di Gestione Integrata e di pianificazione della produzione nel rispetto delle norme igieniche personali e della struttura.
Il percorso formativo sarà l'occasione per rafforzare le seguenti conoscenze dei destinatari:

- ✓ i principali patogeni e parassiti che compromettono la redditività
- ✓ l'indirizzamento della gestione igienico sanitaria delle colture
- ✓ la procedura di Gestione Integrata per la commercializzazione dei prodotti freschi

Contenuti didattici
Modulo 1: Igiene delle strutture, delle attrezzature e del personale

- ✓ l'importanza del controllo igienico sanitario
- ✓ verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione
- ✓ norme igieniche per la lotta agli insetti e ai roditori
- ✓ valutazione e controllo delle temperature e del microclima
- ✓ le procedure di controllo delocalizzate e le GMP
- ✓ i processi di cleaning e sanificazione

Modulo 2: Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP

- ✓ introduzione all'HACCP. I principi del metodo
- ✓ il concetto di analisi e prevenzione del rischio pericoli biologici
- ✓ formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti
- ✓ relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare
- ✓ sistema di Gestione Integrato.

Metodologie formative previste
Aula/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
12 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
240, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

F72. - Conduzione sicura di trattori agricoli

Edizioni 1

Destinatari
Operatori agricoli

Obiettivi formativi
Il corso è destinato ad aziende e braccianti agricoli che utilizzano i trattori agricoli: sviluppato con metodi di comunicazione professionali e secondo le direttive della legge attualmente in vigore, l'intervento forma e addestra gli addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali a ruote. Saranno approfonditi in particolare i temi dell'individuazione e del corretto impiego dei dispositivi di sicurezza correlati ai trattori agricoli o forestali a ruote ai sensi degli artt. 36, 37, 71 comma 7 e 73 comma 4 e 5 d. Lgs. 81/2008.
Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ analizzare e valutare i rischi più ricorrenti nell'utilizzo dei trattori
- ✓ condurre in sicurezza il trattore a ruote e a cingoli

Contenuti didattici
Modulo 1 -Formazione generale

- ✓ tipi di macchine, caratteristiche, componenti, dispositivi di comando e sicurezza e controlli
- ✓ utilizzo in sicurezza e rischi

Modulo 2 - Pratica per trattori a ruote

- ✓ individuazione dei componenti strutturali e dei dispositivi di comando e di sicurezza
- ✓ dimostrazioni pratiche e guide

Modulo 3 - Pratica per trattori a cingoli

- ✓ individuazione dei componenti strutturali e dei dispositivi di comando e di sicurezza
- ✓ dimostrazioni pratiche e guida

Metodologie formative previste
Aula/on the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
8 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

160, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

F73. - Pianificare l'emergenza in una struttura per anziani

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanitario - assistenziale

Obiettivi formativi

Molte strutture ospitano pazienti non autosufficienti e hanno necessità di programmare e mettere in atto misure di soccorso appropriate. Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti la capacità di organizzare, progettare e, dunque, prevenire situazioni di emergenza nelle strutture sanitarie per anziani, attuando procedure più sicure.

I partecipanti, al termine del corso, saranno in grado di:

- ✓ analizzare e gestire i fattori di rischio
- ✓ attuare misure preventive efficaci
- ✓ gestire le situazioni di emergenza (incendio, black out energetico ecc.)
- ✓ conoscere le procedure di evacuazione parziale o totale della struttura
- ✓ conoscere e rispettare la normativa vigente
- ✓ utilizzare strumenti del controllo e delle comunicazioni per prevenire e pianificare l'emergenza

Contenuti didattici

Modulo 1 - La formazione della squadra

- ✓ la sensibilizzazione del personale
- ✓ la gestione delle possibili criticità:
  - o il lavoro di squadra
  - o i numeri di emergenza
  - o la posizione dei presidi antincendio
  - o le uscite di sicurezza
- ✓ le misure di prevenzione dei rischi
- ✓ i comportamenti da seguire in caso di emergenza:
  - o incendio
  - o black out energetico
  - o allagamento
- ✓ l'organizzazione e la gestione del primo soccorso
- ✓ le procedure operative
- ✓ la gestione delle emozioni durante un'emergenza
- ✓ la movimentazione delle persone coinvolte

Modulo 2 - Il quadro normativo di riferimento

- ✓ criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro – D. M. 10 marzo 1998
- ✓ approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio

delle strutture sanitarie pubbliche e private – D. M. 18 settembre 2002

- ✓ norme regolamentari in materia di primo soccorso - Decreto Min. Salute 15 luglio 2003 n. 388

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

320, 00 euro + iva

F74. - Gestione del rischio biologico nel Settore Sanitario

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanitario - assistenziale

Obiettivi formativi

Obiettivo del corso è fornire la conoscenza per individuare le modalità operative necessarie per affrontare il processo di implementazione del sistema di gestione per la sicurezza e per la prevenzione dei rischi previsto dalla normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ analizzare e valutare il rischio biologico
- ✓ conoscere ed utilizzare i dispositivi di protezione individuale
- ✓ conoscere i protocolli e le procedure interne di prevenzione del rischio biologico

Contenuti didattici

Modulo 1 - Le norme per la prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro

- ✓ la legislazione vigente con particolare riguardo al D.Lgs. 81/08
- ✓ la formazione e l'informazione degli addetti esposti

Modulo 2 - Analisi e valutazione del rischio

- ✓ introduzione al concetto di rischio-individuazione del rischio biologico
- ✓ analisi dei processi e individuazione delle sorgenti di pericolo
- ✓ sicurezza e prevenzione infortuni e malattie professionali con particolare interesse al rischio biologico
- ✓ valutazione dei rischi
- ✓ dispositivi di protezione individuale in funzione della tipologia di esposizione

Modulo 3 - Esposizione ad agenti biologici

- ✓ caratteristiche e comportamento degli agenti biologici
- ✓ trasmissione – contagiosità
- ✓ generalità sulle infezioni nosocomiali occupazionali
- ✓ vie di trasmissione
- ✓ classificazione
- ✓ rischi connessi con l'esposizione
- ✓ disinfezione e sterilizzazione
- ✓ schemi di vaccinoprofilassi

Modulo 4 - Protocolli sanitari

- ✓ i protocolli, le procedure e le istruzioni operative interne di prevenzione del rischio biologico
- ✓ procedura di decontaminazione strumentario chirurgico
- ✓ procedura di sterilizzazione del materiale

- ✓ procedura di pulizia, sanificazione (ambienti, strumenti, apparecchiature…)
- ✓ procedure di raccolta, confezionamento e smaltimento della biancheria
- ✓ smaltimento materiale infetto

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
320, 00 euro + iva

G. FUNEBRI

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

G1.– Corso di Direttore tecnico dell'impresa funebre

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola superiore

Obiettivi Formativi

Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate in grado di gestire l'impresa funebre, il personale e i rapporti con il pubblico e con le pubbliche amministrazioni nel ruolo di responsabile dello svolgimento dei servizi funebri

Contenuti didattici

Il presente percorso formativo risponde a quanto stabilito dalla Legge Regionale 24 novembre 2001, n. 12 'Disciplina ed armonizzazione delle attività funerarie' ed in particolare dell'art. 7, che prevede l'istituzione di appositi corsi professionali per operatori funerari e cimiteriali, allo scopo di migliorare le competenze professionali di coloro che operano o che intendono operare in questo settore.

Modulo 1. MODULO BASE

- ✓ Informatica e web: conoscenze teoriche e utilizzo pratico degli strumenti
- ✓ Norme di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94 e s.m.i.)
- ✓ Cenni sulla normativa sui diritti e doveri dei lavoratori anche con riferimento alle modalità e caratteristiche dei contratti tipici e atipici. La contrattazione.
- ✓ Cenni sul sistema fiscale in vigore
- ✓ Cenni di project financing: leggi agevolative, fondi strutturali, autoimpiego

Modulo 2. MODULO SPECIALISTICO

- ✓ Elementi di legislazione in materia funeraria - specialistica
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale
- ✓ I contratti di lavoro e le varie forme di collaborazione
- ✓ Elementi di gestione amministrativa
- ✓ Rapporti con i docenti e con il pubblico

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

600 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max. 20.

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ L'attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.
- ✓ Attestato di qualifica professionale.

Costo

1500, 00 euro + iva

G2.– Corso di Direttore tecnico dell'impresa funebre (aggiornamento)

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola media superiore

Obiettivi Formativi

Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate in grado di gestire l'impresa funebre, il personale e i rapporti con il pubblico e con le pubbliche amministrazioni nel ruolo di responsabile dello svolgimento dei servizi funebri

Contenuti didattici

Il presente percorso formativo risponde a quanto stabilito dalla Legge Regionale 24 novembre 2001, n. 12 'Disciplina ed armonizzazione delle attività funerarie' ed in particolare dell'art. 7, che prevede l'istituzione di appositi corsi professionali per operatori funerari e cimiteriali, allo scopo di migliorare le competenze professionali di coloro che operano o che intendono operare in questo settore.

Modulo 1. REGOLAMENTAZIONE

- ✓ Elementi di legislazione in materia funeraria-specialistica
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale

Modulo 2. SPECIALIZZAZIONE

- ✓ I contratti di lavoro e le varie forme di collaborazione
- ✓ Elementi di gestione amministrativa
- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

120 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

Attestato di abilitazione e attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

800, 00 euro + iva

G3. – Corso di Responsabile dell'attività cimiteriale

Edizioni 2

Destinatari
Diplomati di Scuola Superiore.

Obiettivi Formativi
Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate in grado di svolgere funzioni direttive in ambito cimiteriale, con responsabilità nella gestione del cimitero e del personale addetto alla custodia e alle operazioni di sepoltura.

Contenuti didattici
Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nel settore in questione.

Modulo di base
- ✓ Informatica e Web: conoscenze teoriche e utilizzo pratico degli strumenti;
- ✓ Norme di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro (D. Lgs 626/94 e s.m.i.)
- ✓ Cenni sulla normativa sui diritti e doveri dei lavoratori anche con riferimento alle modalità e caratteristiche dei contratti tipici e atipici. La contrattazione.
- ✓ Cenni sul sistema fiscale in vigore
- ✓ Cenni di project financing: leggi agevolative, fondi strutturali, autoimpiego.

Modulo di specializzazione
- ✓ Elementi di legislazione in materia funeraria-specialistica
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale
- ✓ I contratti di lavoro e le varie forme di collaborazione
- ✓ Elementi di gestione amministrativa
- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

600 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ Qualifica professionale;
- ✓ Attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;
- ✓ Lettera di referenze all'azienda in cui si è effettuato lo stage.

Costo

1500, 00 euro + iva

G4. – Corso di Responsabile dell'attività cimiteriale (aggiornamento)

Edizioni 2

Destinatari

Diplomati di Scuola Superiore con esperienza documentata di almeno 2 anni nel ruolo.

Obiettivi Formativi

Il Master mira all'aggiornamento della figura responsabile dell'attività cimiteriale svolgente funzioni direttive in ambito cimiteriale, con responsabilità nella gestione del cimitero e del personale addetto alla custodia e alle operazioni di sepoltura.

Contenuti didattici

Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nel settore in questione.

Modulo I regolamentazione

- ✓ Elementi di legislazione in materia funeraria-specialistica
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale

Modulo II specializzazione

- ✓ I contratti di lavoro e le varie forme di collaborazione
- ✓ Elementi di gestione amministrativa
- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

120 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ Attestato di abilitazione.
- ✓ Attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.
- ✓ Lettera di referenze all'azienda in cui si è effettuato lo stage.

Costo

800, 00 euro + iva

G5. – Corso per Personale amministrativo addetto alla custodia

Edizioni 2

Destinatari

Soggetti che hanno assolto l'obbligo scolastico.

Obiettivi Formativi

Il Master mira a formare figure professionali svolgenti funzioni di aggiornamento e mantenimento dei registri, vigilanza sulle operazioni svolte dagli addetti alle operazioni cimiteriali e di sepoltura. La formazione riguarda anche le attività di controllo della regolarità della documentazione e dei feretri che arrivano al cimitero.

Contenuti didattici

Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nel settore in questione.

Modulo di base

- ✓ Informatica e Web: conoscenze teoriche e utilizzo pratico degli strumenti;
- ✓ Norme di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro (D. Lgs 626/94 e s.m.i.)
- ✓ Cenni sulla normativa sui diritti e doveri dei lavoratori anche con riferimento alle modalità e caratteristiche dei contratti tipici e atipici. La contrattazione.
- ✓ Cenni sul sistema fiscale in vigore
- ✓ Cenni di project financing: leggi agevolative, fondi strutturali, autoimpiego.

Modulo di specializzazione

- ✓ Elementi normativi di base
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale
- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico
- ✓ Caratteristiche di vari tipi di interro
- ✓ Esercitazioni pratiche

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

360 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ Qualifica professionale;
- ✓ Attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;
- ✓ Lettera di referenze all'azienda in cui si è effettuato lo stage.

Costo

1200, 00 euro +iva

G6. – Corso per Personale amministrativo addetto alla custodia (aggiornamento)

Edizioni2

Destinatari

Soggetti che hanno assolto l'obbligo scolastico con esperienza documentata di almeno 2 anni nel ruolo.

Obiettivi Formativi

Il Master mira all'aggiornamento di figure professionali svolgenti funzioni di aggiornamento e mantenimento dei registri, vigilanza sulle operazioni svolte dagli addetti alle operazioni cimiteriali e di sepoltura. La formazione riguarda l'aggiornamento anche delle attività di controllo della regolarità della documentazione e dei feretri che arrivano al cimitero.

Contenuti didattici

Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nel settore in questione.

Modulo I regolamentazione

- ✓ Elementi normativi di base
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale

Modulo II specializzazione

- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico
- ✓ Caratteristiche di vari tipi di interro
- ✓ Esercitazioni pratiche

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

60 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ Attestato di abilitazione.
- ✓ Attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;
- ✓ Lettera di referenze all'azienda in cui si è effettuato lo stage.

Costo

600, 00 euro + iva

G7.– Corso di operatore addetto al trasporto funebre

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola media inferiore

Obiettivi Formativi

Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate specializzate nel trasporto delle salme

Contenuti didattici

Il presente percorso formativo prepara l'operatore ad un corretto rapporto con le imprese funebri, ad una corretta gestione delle salme, ad affrontare un lavoro autonomo.

Modulo 1. MODULO BASE

- ✓ Informatica e web: conoscenze teoriche e utilizzo pratico degli strumenti
- ✓ Norme di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94 e s.m.i.)
- ✓ Cenni sulla normativa sui diritti e doveri dei lavoratori anche con riferimento alle modalità e caratteristiche dei contratti tipici e atipici. La contrattazione.
- ✓ Cenni sul sistema fiscale in vigore
- ✓ Cenni di project financing: leggi agevolative, fondi strutturali, autoimpiego

Modulo 2. MODULO SPECIALISTICO

- ✓ Elementi di legislazione in materia funeraria - specialistica
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale
- ✓ I contratti di lavoro e le varie forme di collaborazione
- ✓ Elementi di gestione amministrativa
- ✓ Rapporti con i docenti e con il pubblico

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

400 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ L'attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.
- ✓ Attestato di qualifica professionale.

Costo

1200, 00 euro + iva

G8.– Corso di operatore addetto al trasporto funebre (aggiornamento)

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto a persone con comprovata esperienza di almeno 2 anni nel profilo

Obiettivi Formativi

Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate specializzate nel trasporto delle salme

Contenuti didattici

Il presente percorso formativo prepara l'operatore ad un corretto rapporto con le imprese funebri, ad una corretta gestione delle salme, ad affrontare un lavoro autonomo.

Modulo 1. MODULO DI SPECIALIZZAZIONE

- ✓ Elementi di legislazione in materia funeraria
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività funebre
- ✓ Trasporto funebre e verifiche dell'incaricato del trasporto
- ✓ Caratteristiche delle casse e modalità di confezionamento
- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

80 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

Attestato di abilitazione e attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al

raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
700, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

G9. – Corso di Operatore dei servizi di Tanatoprassi

Edizioni 2

Destinatari

Soggetti che hanno assolto l'obbligo scolastico.

Obiettivi Formativi

Il Master formerà operatori dei servizi di tanatoprassi svolgenti attività di preparazione delle salme al rito delle onoranze funebri.

Contenuti didattici

Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nel settore in questione.

Modulo di base

- ✓ Informatica e Web: conoscenze teoriche e utilizzo pratico degli strumenti;
- ✓ Norme di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro (D. Lgs 626/94 e s.m.i.)
- ✓ Cenni sulla normativa sui diritti e doveri dei lavoratori anche con riferimento alle modalità e caratteristiche dei contratti tipici e atipici. La contrattazione.
- ✓ Cenni sul sistema fiscale in vigore
- ✓ Cenni di project financing: leggi agevolative, fondi strutturali, autoimpiego.

Modulo di specializzazione

- ✓ Elementi normativi di base
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito della trattazione dei cadaveri
- ✓ Caratteristiche dei vari tipi di trattamento per la conservazione di cadavere
- ✓ Caratteristiche dei vari tipi di trattamento per la cosmesi del cadavere
- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

360 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ Qualifica professionale
- ✓ Attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;
- ✓ Lettera di referenze all'azienda in cui si è effettuato lo stage.

Costo

1200, 00 euro + iva

G10. – Corso di Operatore dei servizi di Tanatoprassi (aggiornamento)

Edizioni 2

Destinatari

Soggetti che hanno assolto l'obbligo scolastico con esperienza documentata di almeno 2 anni nel profilo.

Obiettivi Formativi

Il Master mira all'aggiornamento di operatori dei servizi di tanatoprassi svolgenti attività di preparazione delle salme al rito delle onoranze funebri.

Contenuti didattici

Il Master fornisce le capacità e le competenze necessarie al partecipante per operare con un'ampia e qualificata professionalità nel settore in questione.

Modulo I regolamentazione

- ✓ Elementi normativi di base
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito della trattazione dei cadaveri

Modulo II Specializzazione

- ✓ Caratteristiche dei vari tipi di trattamento per la cosmesi del cadavere
- ✓ Rapporti con i dolenti e con il pubblico
- ✓ Esercitazioni pratiche

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

60 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

-Attestato di abilitazione.

- Attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste;

-Lettera di referenze all'azienda in cui si è effettuato lo stage.

Costo

600, 00 euro + iva

G11.– Corso per addetto alle operazioni cimiteriali e di sepoltura

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto ai possessori di Diploma di scuola media inferiore

Obiettivi Formativi

Il Master è strutturato per fornire alla figura professionale la conoscenza tecnica – operativa (dimensioni degli scavi delle fosse, distinte per adulti e bambini, l'uso di attrezzature manuali e meccaniche, ecc.) e relativi obblighi di legge in materia di sicurezza ed in particolar modo di igiene.

Contenuti didattici

Il presente percorso formativo prepara l'operatore ad un corretto svolgimento delle mansioni di inumazione, tumulazione, estumulazioni, movimentazione dei resti mortali, movimentazione dei feretri, movimentazione del materiale di risulta derivante dalle operazioni cimiteriali.

Modulo 1. MODULO BASE

- ✓ Informatica e web: conoscenze teoriche e utilizzo pratico degli strumenti
- ✓ Norme di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 626/94 e s.m.i.)
- ✓ Cenni sulla normativa sui diritti e doveri dei lavoratori anche con riferimento alle modalità e caratteristiche dei contratti tipici e atipici. La contrattazione.
- ✓ Cenni sul sistema fiscale in vigore
- ✓ Cenni di project financing: leggi agevolative, fondi strutturali, autoimpiego

Modulo 2. MODULO SPECIALISTICO

- ✓ Caratteristiche dei vari tipi di interro
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale
- ✓ Rapporti con i docenti e con il pubblico
- ✓ Esercitazioni pratiche

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
360 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione

A completamento dell'iter di formazione di aula e di stage in azienda al candidato saranno rilasciati i seguenti titoli:

- ✓ L'attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.
- ✓ Attestato di qualifica professionale.

Costo
1200, 00 euro + iva

G12.– Corso per addetto alle operazioni cimiteriali e di sepoltura (aggiornamento)

Edizioni 2

Destinatari
Il corso è rivolto a possessori di Diploma di scuola media inferiore

Obiettivi Formativi
Il Master è strutturato per formare figure altamente professionalizzate specializzate nel trasporto delle salme

Contenuti didattici
Il presente percorso formativo prepara l'operatore ad un corretto rapporto con le imprese funebri, ad una corretta gestione delle salme, ad affrontare un lavoro autonomo.

Modulo 1. Regolamentazione
- ✓ Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività cimiteriale

Modulo 2. Specializzazione
- ✓ Caratteristiche dei vari tipi di interro
- ✓ Rapporti con i docenti e con il pubblico
- ✓ Esercitazioni pratiche

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
60 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione

Attestato di abilitazione e attestato di partecipazione rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% delle ore di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

H. ACCADEMIA

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H1. Modellista Cad

Edizioni 2

Destinatari

soggetti che già lavorano nel settore e necessitano di acquisire le nozioni teoriche alla base della trasformazione della materia prima per accrescere la loro professionalità.

Obiettivi formativi

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le competenze necessarie al modellista a cui spetta la realizzazione pratica delle idee dello stilista.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- *ottimizzare la catena di lavoro creando la perfetta sintonia e combinazione dei materiali alle forme che devono essere create nelle diverse parti del prodotto da realizzare*
- *trasportare i modelli su carta sulla stoffa*
- *concretizzare il modello base in tutte le sue parti per creare prototipi con taglie specifiche;*
- *distribuisce vestibilità e morbidezza alle varie parti dell'abito scegliendo i tessuti più adatti allo scopo e adattandoli in base alle sue indicazioni;*
- *decidere come i tessuti debbano essere tagliati evitando gli scarti e gli sprechi.*

Contenuti didattici

Modulo 1. Conoscenze di base

- ✓ Conoscenza dell'iter di progettazione, costruzione, realizzazione del prodotto
- ✓ Capacità di costruire basi, modelli, capi prototipo con la confezione
- ✓ Conoscenza dei materiali per la moda
- ✓ Conoscenza della lingua inglese e della terminologia di base del settore

Modulo 2. Metodi e tecniche

- ✓ Capacità di realizzare collezioni di moda in coerenza con il progetto iniziale e le sue eventuali variazioni
- ✓ Capacità di gestione, mediante strumenti informatici, degli iter relativi alla progettazione, elaborazione, modellatura, sviluppo taglie

- ✓ Conoscenze atte a risolvere le problematiche inerenti l'assemblaggio dei capi (confezione)

Metodologie formative previste
Aula

Materiale didattico
Dispense scolastiche, carta e cartone per modelli, squadra.

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
Rilascio attestati certificati riconosciuti a livello internazionale e rilascio dell'attestato di partecipazione solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
2000, 00 euro + iva

H2. Casaro

Edizioni 2

Destinatari

Giovani diplomati in cerca di prima occupazione che desiderano sviluppare competenze nel settore lattiero-caseario;

Soggetti che già lavorano nel settore e necessitano di acquisire le nozioni teoriche alla base della trasformazione lattiero-casearia per accrescere la loro professionalità;

Soggetti che hanno l'esigenza di completare la preparazione teorica e conseguire una preparazione pratica in vista di un inserimento lavorativo nel settore.

Obiettivi formativi

L'attività formativa ha come obiettivo lo sviluppo delle competenze necessarie per la formazione dell'addetto qualificato casaro secondo il profilo e lo standard professionale del settore di riferimento. Il corso si pone, dunque, la finalità di formare nuove figure professionali qualificate che potranno prestare la propria opera presso caseifici cooperativi e privati, sia nella filiera del latte crudo, per produrre formaggi di qualità (DOP e tradizionali) a stagionatura media, sia nella filiera del latte pastorizzato, per produrre formaggi freschi e latticini, con particolare riferimento alla "mozzarella di bufala campana DOP" e "Ricotta di bufala campana DOP".

Contenuti didattici

Modulo 1 Accoglienza, tour de table (presentazione corsisti), presentazione del corso, consegna materiale didattico, registrazione dati per fornitura equipaggiamento (DPI), visita strutture (aula/e, laboratorio e caseificio), discussione, spiegazione degli adempimenti, presentazione del tutor.

Modulo 2: L'ATTIVITÀ PROFESSIONALE DI ADDETTO QUALIFICATO CASARO. (12 ORE)

Modulo 2.2 Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma.

- ✓ Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, atipico ed autonomo.
- ✓ Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- ✓ CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto per la professione di addetto qualificato casaro.

Modulo 2.2 Esercitare la professione di addetto qualificato casaro in Valle d'Aosta.

- ✓ Tipologie e caratteristiche del settore della produzione dei prodotti caseari in Valle d'Aosta e sue principali tendenze evolutive.
- ✓ Marchi di qualità dei prodotti lattiero-caseari.
- ✓ I formaggi D.O.P. origine e riconoscimenti: Disciplinari di Produzione.
- ✓ I prodotti tradizionali: reblec, brossa, seras, burro.

Modulo 3: LAVORARE IL LATTE APPLICANDO LE TECNOLOGIE DI CASEIFICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA.

Modulo 3.1 Ricevere il latte ed analizzarne le caratteristiche.

- ✓ Il ciclo produttivo del latte e i fattori che ne influenzano la qualità (alimentazione, mungitura, malattie dell'apparato mammario etc.).
- ✓ Corretta prassi di trasferimento del latte in caldaia.
- ✓ Le caratteristiche organolettiche, chimiche e microbiologiche del latte.
- ✓ Interpretazione dei risultati delle analisi effettuate di routine sul latte.
- ✓ Esecuzione di semplici analisi sul latte. - I metodi di risanamento del latte.
- ✓ Utilizzo dei mezzi informatici per la ricerca di dati e la ricezione on-line dei risultati delle analisi del Laboratorio latte Assessorato Agricoltura e per l'impiego della posta elettronica finalizzato alla richiesta di informazioni e/o preventivi riguardanti materiale di caseificio (caglio, attrezzatura, detergenti…).

All'interno di questo modulo verranno effettuate:

- 4 ore di pratica nel laboratorio microbiologico dell'IAR, suddividendo i corsisti in 3 gruppi da 5; - una visita didattica al Laboratorio latte dell'Assessorato regionale Agricoltura.

Modulo 3.2 Eseguire le fasi di lavorazione del latte e del siero.

Segmento 3.2.1 Le fasi di lavorazione del latte per la produzione di formaggi a latte crudo con stagionatura media.

- ✓ I principi della tecnologia casearia della Fontina, del Valle d'Aosta Fromadzo e dei formaggi a stagionatura superiore a 60 giorni.
- ✓ La scrematura del latte.
- ✓ La coagulazione presamica del latte.
- ✓ I cagli. - La fermentazione lattica.
- ✓ I fermenti lattici selezionati.
- ✓ Rottura del coagulo.
- ✓ Spinatura sul fuoco e fuori dal fuoco.
- ✓ Estrazione della cagliata, infagottamento e messa in forma.
- ✓ Pressatura e rivoltamenti.
- ✓ Evoluzione della cagliata nel corso delle diverse fasi di lavorazione.

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Dispense

Durata complessiva del corso
400 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
Qualifica Professionale e attestato di partecipazione rilasciato soltanto al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
4000, 00 euro + iva

H3. Internazionalizzazione Casaro

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato responsabili di Caseifici interessati ad internazionalizzarsi o ad avviare attività di vendita all'estero.

Obiettivi formativi

L'internazionalizzarsi oggi rappresenta un passo necessario e di fondamentale importanza per le imprese italiane, al fine di non rimanere schiacciate nel sempre più competitivo contesto economico globale: le caratteristiche del nostro tessuto industriale e la potenziale crescente richiesta di prodotti "Made in Italy" in tutto il mondo rappresentano i principali driver che devono indurre le imprese a guardare all'estero. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ strutturare una strategia vincente d'internazionalizzazione dell'impresa;
- ✓ analizzare la potenzialità dei mercati in relazione ai prodotti aziendali;
- ✓ scegliere i Paesi target più appetibili;
- ✓ avviare azioni mirate di prospecting e direct marketing nei mercati esteri;
- ✓ attivare i contatti giusti ed efficaci per valorizzare il proprio business.

Contenuti didattici

Modulo 1: Avviare l'internazionalizzare

- ✓ Le strategie di accesso ai mercati esteri;
- ✓ La promozione e commercializzazione sui mercati esteri;
- ✓ Il sostegno dello sviluppo internazionale: Istituzioni e associazioni, Reti e aggregazioni d'impresa.

Modulo 2: Internazionalizzazione: dove?

- ✓ La scelta dei mercati all'estero: schema logico e operativo;
- ✓ Criteri e metodi di classificazione dei mercati: un modello facile e fruibile.

Modulo 3: Strumenti a supporto dell'internazionalizzazione

- ✓ Reperire le informazioni nell'era del web: analisi delle fonti di informazioni tradizionali e innovative;
- ✓ Analisi delle fonti di informazione tradizionali ed innovative a supporto delle attività di marketing

internazionale;

- ✓ La banche dati per individuare potenziali clienti e/o partner;
- ✓ Le attività di prospecting e l'uso del social media marketing e della piattaforma pubblicitaria Google;
- ✓ I fattori d'insuccesso dell'Emailing&Telemarketing B2B;
- ✓ Strutturare un'email efficacemente;
- ✓ Il telemarketing, il follow up: metodi e tecniche vincenti;
- ✓ l'individuazione dei FCS mediante un modello di Analisi della Concorrenza;
- ✓ Il time consuming: come ottimizzare il tempo?;
- ✓ Gli strumenti di finanziamento agevolato.
- ✓ L'uso del corpo per gestire lo stress.

Metodologie formative previste

Aula e Fad

Materiale didattico

Dispense

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

Attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

1200 euro + iva

H4. Comunicazione d'Impresa

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato a tutti i dipendenti dell'azienda, indipendentemente dal loro livello o inquadramento.

Obiettivi formativi

Il corso consente ai partecipanti di comprendere la differenza tra comunicazione interna e comunicazione esterna e di acquisire le competenze e gli strumenti adatti per riuscire a gestirle entrambe in maniera efficace, per un vantaggio e un benessere sia personale che organizzativo.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ acquisire la consapevolezza di come la comunicazione interna ed esterna influisca
- ✓ sui cambiamenti organizzativi;
- ✓ integrare e migliorare i flussi e le azioni di comunicazione per creare sinergie;
- ✓ individuare strategie mirate di comunicazione interna ed esterna;
- ✓ scegliere gli strumenti più appropriati attraverso cui veicolare la comunicazione;
- ✓ misurare l'efficacia delle azioni di comunicazione interna ed esterna;
- ✓ strutturare diverse modalità di comunicazione esterna, che si differenziano in base all'obiettivo della stessa.

Contenuti didattici

Modulo 1: Principi e obiettivi della comunicazione interna ed esterna

- ✓ Fondamenti della comunicazione interna ed esterna: sfide, obiettivi, attori e network;
- ✓ Posizionamento organizzativo: forma specializzata, subordinata, integrata;
- ✓ Comunicazione come leva gestionale;
- ✓ HR management e comunicazione;
- ✓ Migliorare il flusso di informazioni top down/bottom up e viceversa.

Modulo 2: Strategia di comunicazione interna ed esterna

- ✓ La comunicazione al servizio della strategia aziendale;
- ✓ Comunicazione interna ed esterna in relazione alle altre leve strategiche;
- ✓ Comunicazione interna e change management: comunicare il cambiamento;
- ✓ Gli attori della comunicazione.

Modulo 3: Il piano di comunicazione

- ✓ Tecniche e strategie di elaborazione di un piano di comunicazione.

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico

Dispense

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

Attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 70 % di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

800, 00 euro + iva

H5. Allestimento punti vendita

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti i dipendenti dei caseifici. Non sono richieste esperienze e capacità pregresse in quanto tutti gli insegnamenti partono dalle basi.

Obiettivi formativi

Il percorso ha l'obiettivo di formare una professionalità in grado di lavorare all'interno di strutture del commercio alimentare, provvedendo all'allestimento e rifornimento del banco della vendita. Contribuisce all'organizzazione ed alla tenuta del locale da adibire alla vendita, secondo le direttive aziendali.

Contenuti didattici

Storia e critica dell'arredamento e del design. Interior Design per abitazioni, negozi, uffici.
Progettazione allestimenti temporanei per mostre e fiere.
Disegno tecnico e progettazione con Autocad 2d.
Tecniche e materiali per l'arredo d'Interni.

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

Qualifica professionale ufficiale di Arredatore d'Interni e attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 70 % di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

H6. Addetto Accoglienza clienti

Edizioni 2

Destinatari

Non è richiesto alcun titolo di studio specifico ma sono requisiti importanti: la dimestichezza con l'inglese, una buona preparazione culturale di base, un diploma di scuola media superiore.

Obiettivi formativi

Presente in buona parte delle organizzazioni, l'addetto Accoglienza Clienti è la figura che svolge l'attività di ricevimento fungendo da interfaccia verso il cliente nell'erogazione dei servizi e creando la prima impressione sulla qualità del servizio e sull'immagine più complessiva della struttura. Avendo la responsabilità dell'impatto diretto con il cliente, il suo coinvolgimento del nei processi di fidelizzazione è massimo. Questa figura professionale organizza e gestisce l'accoglienza: più nel dettaglio accoglie il cliente al suo arrivo occupandosi della prima informazione e di tutte le richieste che il cliente può formulare predisponendo quanto necessario alla sua soddisfazione. In relazione al contesto organizzativo di appartenenza, al banco, al telefono, o mediante corrispondenza scritta, l'addetto clientela può provvedere a rendere il più agevole e piacevole possibile il soggiorno del cliente o le attività che il cliente ha richiesto e per le quali successivamente valuterà la struttura.

Contenuti didattici

MODULO 1 (IN ITALIANO) ELEMENTI DI ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (10 ORE)

- ✓ il contratto di compravendita
- ✓ la gestione del cliente
- ✓ testimonianze di figure esperte del settore
- ✓ cosa si intende per organigramma aziendale e ruolo organizzativo: l'importanza della definizione di ruolo all'interno dell'organizzazione.
- ✓ azienda orientata al cliente: il vero significato di "servizio al cliente"
- ✓ il marketing al front office
- ✓ la qualità nell'azienda alberghiera

MODULO 2 (INGLESE) INGLESE: (24 ore)

- ✓ Ascolto e comprensione
- ✓ Conversazione libera e guidata
- ✓ Business English vocabulary

MODULO 3 (INGLESE) PRINCIPI DI CUSTOMER CARE E PRINCIPI DI COMUNICAZIONE (48 ORE)

- ✓ Elementi Di Comunicazione Interpersonale (16 Ore) o I principi–base della comunicazione interpersonale, in particolare: la distinzione tra contenuto e relazione e gli assiomi della comunicazione o Ascolto attivo ed empatia per la comprensione delle esigenze dell'interlocutore o L'assertività come stile e tecnica di comunicazione che massimizza l'efficacia-efficienza della comunicazione e minimizza ansia e stress dell'operatore o La tecnica delle domande: domande aperte, domande chiuse, domande sonda, domande eco, domande guida o principi di comunicazione efficace o elementi di comunicazione interna
- ✓ Accoglienza e Psicologia del Cliente (16 ORE) o tecniche di accoglienza della clientela o identificare l'interlocutore ed il motivo della sua visita o comprendere la richiesta del visitatore o Bisogni e aspettative del cliente o la negoziazione e la strategia negoziale o indirizzare il visitatore al destinatario idoneo o gestire più arrivi in contemporanea o simulazioni La Comunicazione Telefonica (16 ORE)
- ✓ Le specificità della comunicazione telefonica
- ✓ tecniche di comunicazione telefonica
- ✓ ricevere e smistare le chiamate in entrata e in uscita
- ✓ tecniche di filtro telefonate
- ✓ gestire più telefonate in contemporanea
- ✓ Il tempo di attesa e il tempo di risposta
- ✓ Controllo degli aspetti paraverbali: dizione, inflessioni, volume, tono e ritmo dell'eloquio
- ✓ Le regole di base per la comunicazione verbale al telefono
- ✓ Simulazioni di colloquio telefonico

MODULO 4 (ITALIANO E INGLESE) LA COMUNICAZIONE SCRITTA (28 ORE)

- ✓ Redigere Comunicazioni Formali In Lingua Italiana (8 ORE) (IN ITALIANO)
- ✓ Le regole della Comunicazione Scritta
- ✓ Scrivere per proporre, convincere, gestire reclami, ringraziare, complimentarsi
- ✓ principali tecniche per la redazione di testi commerciali, lettere, comunicati e report
- ✓ Le regole della CMC- comunicazione mediata dal computer: gestione email e allegati
- ✓ Simulazioni
- ✓ Redigere Comunicazioni Formali In Lingua Inglese (20 ORE) (IN INGLESE)
- ✓ Le regole della comunicazione scritta in inglese
- ✓ Linguaggio specifico delle comunicazioni formali in inglese (verbali e resoconti di riunioni e conferenze)
- ✓ norme redazionali della corrispondenza commerciale in inglese
- ✓ redigere lettere, e-mail e report
- ✓ simulazioni di comunicazione scritta in lingua inglese

MODULO 5 (IN ITALIANO) ELEMENTI DI CONTABILITA' (8 ORE)

- ✓ Che cos'è una fattura; cosa deve contenere una fattura; come si compila una fattura. Esercitazioni sulla compilazione della fattura. Che cos'e un DDT.
- ✓ Cosa sono l'offerta e l'ordine. Il passaggio dall'offerta all'ordine.
- ✓ La registrazione delle fatture di vendita e di acquisto. Liquidazione Iva con compilazione F24.
- ✓ Documentazione delle spese sostenute da esibire e conservare.
- ✓ Prima nota cassa/banca.

Metodologie formative previste

On the job

Materiale didattico

Dispense

Durata complessiva del corso

20 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

Attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

1000, 00 euro + iva

H7. Altre produzioni casearie

Edizioni 2

Destinatari

Il corso si rivolge ai dipendenti di caseifici che vogliono approfondire le loro conoscenze.

Obiettivi formativi

Il corso è destinato a tutti coloro che sono interessati a sperimentare le tecniche di caseificazione e le diverse produzioni realizzabili in un contesto di piccola azienda. Si rivolge in particolare alle trasformazioni in azienda agricola o artigianale considerata la possibilità, con un modesto investimento in infrastrutture e macchinari, di allestire laboratori di caseificazione che producono, a secondo del territorio e della tipologia di latte, formaggi, burro e latticini di qualità.

Contenuti didattici

Modulo 1. Concetti di base

- ✓ LE TIPOLOGIE DI FORMAGGIO.

Modulo 2. Adempimenti e normative

- ✓ L'ETICHETTATURA DEI FORMAGGI: le denominazioni d'origine e le tipologie di prodotto.
- ✓ LA LEGISLAZIONE ITALIANA SUI FORMAGGI:
- ✓ L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA DELL' ASL NEL COMPARTO CASERIO: la normativa del pacchetto igiene.
- ✓ ADEMPIMENTI NORMATIVI PER L' ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE E VENDITA: L'autocontrollo Igienico-Sanitario, HACCP e certificazioni di prodotto nel comparto caseario.
- ✓ FORMAGGIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, FILIERA CORTA, GRUPPI D'ACQUISTO e SISTEMI PARTECIPATIVI DI GARANZIA.

Metodologie formative previste

Laboratorio

Materiale didattico

Dispense ad opera del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

Attestato di partecipazione rilasciato solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

1200, 00 euro + iva

H8. - Modellista Donna

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad appassionati e professionisti del settore moda e non

Obiettivi formativi
Il corso di "modellista donna" ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze teorico/pratiche per elaborare modelli di abbigliamento femminile garantendo la vestibilità del capo e i vincoli di economicità dell'impresa. Al termine del corso i partecipanti, oltre a saper realizzare il cartamodello sulla base delle tendenze moda correnti, saranno in grado di effettuare le prove di vestibilità e di sovrintendere alla realizzazione del prototipo al fine di garantirne la riproducibilità industriale.

Contenuti didattici
Modulo 1 - modellistica donna

- ✓ programma: studio geometrico delle basi, relative trasformazioni e sviluppi taglie del capospalla, della maglieria tagliata, del bustino, del pantalone (jeans, leggings); correzione e difettamento del capospalla

Modulo 2 - modellistica CAD donna

- ✓ programma: introduzione al programma, digitalizzazione dei cartamodelli, creazione di basi con l'ausilio del CAD
- ✓ modifica e trasformazioni di basi esistenti, sviluppo taglie di abiti, gonne e pantaloni.(semestralità)

Modulo 3 - lavorazione donna

- ✓ programma: addestramento alle macchine da cucire industriali, studio e confezione di parti staccate (colli, tasche, polsi, ecc.), tela dell'abito, prototipi (gonna e pantalone)

Modulo 4 - lavorazione donna 2

- ✓ studio e assemblaggio di parti staccate (colli, tasche, apertura polo, spacchi), prototipi (giacche, camicie)

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
1200, 00 euro + iva

H9. - Modellista Uomo

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad appassionati e professionisti del settore moda e non

Obiettivi formativi
L'obiettivo è quello di fornire ai corsisti le nozioni necessarie per poter operare nel settore moda, il modellista è la figura che in azienda interpreta e "mette su carta" le idee dello stilista, traducendo un segno grafico in un progetto (il cartamodello) pronto ad essere trasferito sul tessuto. È il "cuore" del processo progettuale che porta alla nascita di una collezione, e la bravura dei modellisti italiani è uno degli ingredienti fondamentali per il primato italiano nel campo della moda.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Modellistica uomo

- ✓ introduzione al metodo Secoli di progettazione del cartamodello; studio geometrico delle basi, relative trasformazioni e sviluppi taglie di giacche, gilet, pantaloni, giubbetti, soprabiti
- ✓ studio geometrico delle basi, relative trasformazioni e sviluppi taglie della giacca aderente, della camicia,del pantalone (aderente, jeans) e della maglieria tagliata

Modulo 2 - Modellistica CAD uomo 1

- ✓ introduzione al programma, digitalizzazione dei cartamodelli, creazione di basi con l'ausilio del CAD, modifica e trasformazioni di basi esistenti, sviluppo taglie di giacche e pantaloni

Modulo 3 - Lavorazione uomo

- ✓ addestramento alle macchine da cucire industriali, studio e confezione di parti staccate (colli, tasche, polsi), tela del capospalla, prototipi (giacca, pantalone)
- ✓ studio e confezione di parti staccate (colli, tasche, apertura polo, spacchi), prototipi (camicia, gillet, giacca intelata)

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
1200, 00 euro +iva

H10. - Modellista Bimbo

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad appassionati e professionisti del settore moda e non

Obiettivi formativi
L'obiettivo è quello di fornire ai corsisti le nozioni necessarie per poter operare nel settore moda, il modellista è la figura che in azienda interpreta e "mette su carta" le idee dello stilista, traducendo un segno grafico in un progetto (il cartamodello) pronto ad essere trasferito sul tessuto. È il "cuore" del processo progettuale che porta alla nascita di una collezione, e la bravura dei modellisti italiani è uno degli ingredienti fondamentali per il primato italiano nel campo della moda.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Modellistica bambino e bambina

- ✓ introduzione al metodo Secoli di progettazione del cartamodello; studio geometrico delle basi, relative trasformazioni e sviluppi taglie di abitini, gonnelline, giubbetti, soprabiti, pantaloni
- ✓ studio geometrico delle basi, relative trasformazioni e sviluppi taglie della giacca, della camicina, dell'intimo e della maglieria tagliata

Modulo 2 - Modellistica CAD bambino e bambina

- ✓ introduzione al programma, digitalizzazione dei cartamodelli, creazione di basi con l'ausilio del CAD, modifica e trasformazioni di basi esistenti, sviluppo taglie di giacche, pantaloni, gonne

Modulo 3 - Lavorazione bambino e bambina

- ✓ addestramento alle macchine da cucire industriali, studio e confezione di parti staccate (colli, tasche, polsi, ecc.), tela dell'abito, prototipi (pantalone, gonna)
- ✓ studio e confezione di parti staccate; prototipi (giacca, camicia)

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
1200, 00 euro + iva

H11. Allestimento del punto vendita per l'accoglienza dei clienti

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto a tutti i dipendenti dei caseifici e delle attività ristorative. Non sono richieste esperienze e capacità pregresse in quanto tutti gli insegnamenti partono dalle basi.
.

Obiettivi formativi
Il percorso ha l'obiettivo di formare una professionalità in grado di lavorare all'interno di strutture del commercio alimentare, provvedendo all'allestimento e rifornimento del banco della vendita. Contribuisce all'organizzazione ed alla tenuta del locale da adibire alla vendita, secondo le direttive aziendali.

Contenuti didattici
- ✓ Storia e critica dell'arredamento e del design. Interior Design per abitazioni, negozi, uffici.
- ✓ Progettazione allestimenti temporanei per mostre e fiere.
- ✓ Disegno tecnico e progettazione con Autocad 2d.
- ✓ Tecniche e materiali per l'arredo d'Interni.

Metodologie formative previste
On the job

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
2.000, 00 euro + iva

H12. - Corso per addetto di sala

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto a tutti gli operatori del settore della ristorazione e del turismo, ma anche ai neofiti.

Obiettivi formativi
Il corso mira a fornire ai partecipanti le conoscenze e le tecniche più aggiornate e corrette nel servizio sala in ristoranti, alberghi, bar, locali notturni e/o altre strutture ristorative di varia tipologia. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ organizzare il lavoro di sala
- ✓ valorizzare gli aspetti enogastronomici del territorio
- ✓ relazionarsi con la clientela
- ✓ controllare la qualità dei servizi e dei cibi

Contenuti didattici
Modulo 1 - Allestimento della sala: operazioni preliminari e di fine servizio

- ✓ l'accoglienza e il saluto
- ✓ la "mise en place" del tavolo
- ✓ i più comuni stili di servizio

Modulo 2 - Mansioni di housekeeping e servizi di somministrazione

- ✓ come prendere le ordinazioni
- ✓ come servire i piatti e come ritirare quelli sporchi
- ✓ il servizio del vino
- ✓ il servizio di caffè e liquori

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
720,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H13. - Food Management

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto a tutti gli operatori del settore della ristorazione e del turismo, ma anche ai neofiti.

Obiettivi formativi
Il corso si pone come obiettivo quello di fornire ai discenti una visione d'insieme degli strumenti basilari per una corretta gestione della ristorazione, fornendo ai partecipanti una conoscenza hands-on delle moderne tecniche di gestione manageriale della ristorazione.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ orientare e preventivare il ciclo della ristorazione e il costo della produzione
- ✓ decifrare il margine commerciale e le manifestazioni dei costi nella vendita dei menù
- ✓ costruire e organizzare un menù diversificato e completo
- ✓ applicare le tecniche più idonee per la determinazione del prezzo di vendita
- ✓ determinare correttamente il break even point e la struttura del budget delle vendite, gestendo in modo ottimale l'organizzazione degli eventi

Contenuti didattici
Modulo 1 - Fattori della produzione e processi produttivi nella ristorazione

- ✓ Il costo della produzione (il food-cost)
- ✓ Il margine di contribuzione e margine commerciale

Modulo 2 - Pricing: come determinare il prezzo di vendita di un prodotto

- ✓ Il break even point e le sue applicazioni
- ✓ Il budget delle vendite: struttura e influenza sulla gestione
- ✓ Gli indicatori operativi ed economici

Modulo 3 - Elementi di marketing della ristorazione

- ✓ Analisi del menù: popolarità, margine di contribuzione e food-cost
- ✓ Il menù engineering: il metodo Pavesic, Miller e Kasavana
- ✓ Il Web marketing della ristorazione: social, app e istantocrazia

Metodologie formative previste
Aula/Fad

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480,00 euro + iva

H14. - Comunicazione gastronomica

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto a tutti gli operatori del settore della ristorazione e del turismo, ma anche ai neofiti.

Obiettivi formativi
Il corso ha l'obiettivo di far acquisire ai discenti le skills necessarie per operare nel mondo della comunicazione e del marketing del FOOD nelle aziende e nelle imprese del settore oltre a competenze nella produzione di contenuti per la carta stampata, i social media e il web journalism.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ agire sui principale canali di comunicazione
- ✓ organizzare eventi e promuovere produzioni tipiche attraverso la costruzione di un brand
- ✓ effettuare statistiche del settore
- ✓ orientarsi attraverso i network d'eccellenza sul cibo più autorevoli del mercato

Contenuti didattici
Modulo 1 - Teorie e tecniche della pubblicità

- ✓ food writing
- ✓ marketing Planning
- ✓ branding Web Marketing

Modulo 2 - Organizzazione di eventi

- ✓ new media per l'organizzazione di eventi
- ✓ relazioni pubbliche Istituzioni, economia e statistiche di settore

Metodologie formative previste
Aula/Fad

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H15. - Pavimentatori e posatori di rivestimenti

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi Formativi
L'obiettivo è quello di creare nuovi sbocchi professionali, in quanto tale corso vi darà una formazione completa e tutte le informazioni da sapere su come fare un pavimento in resina oppure realizzare pannelli decorativi e pareti materiche.

Contenuti didattici
Modulo 1 – Parte Teorica

- ✓ Presentazione delle resine
- ✓ Applicazioni
- ✓ Metodologie di utilizzo
- ✓ Caratteristiche tecniche delle resine
- ✓ Vantaggi derivanti dal loro utilizzo
- ✓ Possibili problematiche durante la posa

Modulo 2 – Parte Pratica

- ✓ Prova delle diverse tipologie di resina
- ✓ Creazione campioni
- ✓ Decorazioni con la resina

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

384,00 Euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H16. - Saldatori e tagliatori a fiamma

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi Formativi
La finalità è quella di preparare figure professionali capaci di lavorare in contesti aziendali dove è richiesta la pratica della saldatura a fiamma.

Contenuti didattici
Modulo 1 – Aspetti Normativi

- ✓ Normativa generale in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- ✓ concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza
- ✓ conoscenza del luogo di lavoro ed identificazione dei rischi; principali lavorazioni a rischio e relative misure di prevenzione
- ✓ rischi e le misure di prevenzione connesse con l'utilizzo di attrezzi da lavoro; Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro
- ✓ Principi generali di prevenzione incendi: i sistemi, le attrezzature e gli impianti per la protezione antincendio
- ✓ Dispositivi di protezione individuali (DPI), la prevenzione sanitaria, il Pronto soccorso

Modulo 2 – I Metalli

- ✓ Parametri di saldatura
- ✓ Materiali base; materiali d'apporto
- ✓ Gas di protezione

Modulo 3 – La Saldatura

- ✓ La saldatura da un solo lato, con o senza sostegno, e da entrambi i lati, con o senza solcatura al rovescio
- ✓ Il diametro e lo spessore dei tubi e delle lamiere
- ✓ La classificazione dei materiali d'apporto
- ✓ I parametri elettrici, quali la velocità di saldatura, l'apporto termico, la tensione

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
32 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
768,00 Euro + iva

H17. - Saldatore di tubi e/o raccordi di PE

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di addestrare e certificare gli addetti alla saldatura di tubi e/o raccordi di polietilene per la costruzione di condotte per il convogliamento di gas, acqua (o altri fluidi)

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ caratteristiche del polietilene
- ✓ caratteristiche di tubi e raccordi

Modulo 2 - Processi di saldatura

- ✓ processo di saldatura ad elementi termici per contatto di giunti a bicchiere (a tasca) di tubi e raccordi secondo le norme tecniche applicabili
- ✓ processo di saldatura ad elementi termici per contatto (testa a testa) di tubi e raccordi secondo le norme tecniche applicabili
- ✓ processo di saldatura ad elettrofusione di giunti di tubi e raccordi secondo le norme tecniche applicabili
- ✓ posa in opera delle tubazioni
- ✓ igiene e sicurezza del lavoro

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
32 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva

frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
768, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H18. - Addetto alla saldatura di materiali metallici

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di formare figure professionale di saldatore e di tecnico di saldatore da impiegare nel processo produttivo aziendale. Le figure professionali formate avranno le competenze per l'esecuzione ed il controllo delle attività di officina.
I partecipanti al corso saranno in grado di:

- ✓ predisporre i mezzi di saldatura
- ✓ eseguire i vari tipi di saldatura (a filo continuo o a elettrodo, attraverso la bollitura del ferro o la chiodatura a freddo e a caldo)
- ✓ utilizzare il cannello e altri utensili
- ✓ sapere i tempi di fusione dei metalli, per l'assemblaggio a caldo degli oggetti

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ norme e sicurezza nei luoghi di lavoro
- ✓ principi di chimica e fisica base

Modulo 2 - Tecniche specifiche

- ✓ disegno e tecnologia meccanica
- ✓ tecniche di lavorazione dei metalli e delle leghe metalliche
- ✓ impianti di saldatura
- ✓ tecniche di saldatura

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
576, 00 euro + iva

H19. - Addetto alle Prove Non Distruttive al livello 1 e 2 Esame visivo (VT)

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di addestrare gli operatori addetti alle Prove Non Distruttive nel Metodo Visivo (VT), e consentire loro l'accesso alle prove finali previste dalle norme nazionali o internazionali applicabili.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ schemi di Qualificazione e Certificazione: EN 473, ISO 9712
- ✓ introduzione alle Prove Non distruttive: caratteristiche e confronto
- ✓ difettologia dei giunti saldati e delle principali tipologie di semilavorato (laminati, getti, fucinati, tubi)
- ✓ difettologia dei componenti eserciti

Modulo 2 - Metodo VT

- ✓ cenni di ottica e fisiologia della visione
- ✓ applicazione metodo VT
- ✓ strumenti per esami diretti
- ✓ strumenti per esami remotizzati
- ✓ cenni sui processi di saldatura e sulla saldabilità di leghe metalliche e non metalliche
- ✓ gestione della discontinuità dei giunti saldati

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva

frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
576, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H20. - Addetto alle Prove Non Distruttive al livello 1 e 2 Esame con particelle magnetiche (MT)

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di addestrare gli operatori addetti alle Prove Non Distruttive nel Metodo con particelle magnetiche (MT), e consentire loro l'accesso alle prove finali previste dalle norme nazionali o internazionali applicabili.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ schemi di Qualificazione e Certificazione: EN 473, ISO 9712
- ✓ introduzione alle Prove Non distruttive: caratteristiche e confronto
- ✓ difettologia dei giunti saldati e delle principali tipologie di semilavorato (laminati, getti, fucinati, tubi)
- ✓ difettologia dei componenti eserciti

Modulo 2 - Metodo MT

- ✓ principi fisici del metodo
- ✓ magnetizzazione e smagnetizzazione, misuratori e indicatori di campo magnetico
- ✓ rilevatori: tipi, caratteristiche e sensibilità
- ✓ verifiche delle attrezzature e dei rivelatori
- ✓ tecniche di controllo e relative sensibilità
- ✓ interpretazione di Norme, Codici, Procedure e stesura di Istruzioni operative

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

576, 00 euro + iva

H21 - Addetto alle Prove Non Distruttive al livello 1 e 2 Esame con liquidi penetranti (PT)

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di addestrare gli operatori addetti alle Prove Non Distruttive nel Metodo con liquidi penetranti (PT), e consentire loro l'accesso alle prove finali previste dalle norme nazionali o internazionali applicabili.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ schemi di Qualificazione e Certificazione: EN 473, ISO 9712
- ✓ introduzione alle Prove Non distruttive: caratteristiche e confronto
- ✓ difettologia dei giunti saldati e delle principali tipologie di semilavorato (laminati, getti, fucinati, tubi)
- ✓ difettologia dei componenti esercitati

Modulo 2 - Metodo PT

- ✓ principi fisici del metodo
- ✓ tipi, proprietà chimico-fisiche e classificazione dei prodotti (penetranti, solventi, rivelatori, emulsificatori)
- ✓ tecniche di controllo
- ✓ strumenti, blocchi e verifiche di sensibilità
- ✓ interpretazione di Nome, Codici, Procedure e stesura di Istruzioni operative

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

576, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H22. - Addetto alle Prove Non Distruttive Esame radiografico (RT)

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di addestrare gli operatori addetti alle Prove Non Distruttive nel Metodo radiografico (RT), e consentire loro l'accesso alle prove finali previste dalle norme nazionali o internazionali applicabili.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ schemi di Qualificazione e Certificazione: EN 473, ISO 9712
- ✓ introduzione alle Prove Non distruttive: caratteristiche e confronto
- ✓ difettologia dei giunti saldati e delle principali tipologie di semilavorato (laminati, getti, fucinati, tubi)
- ✓ difettologia dei componenti eserciti

Modulo 2 - Metodo RT

- ✓ caratteristiche dei RX e dei R gamma
- ✓ geometria dell'esposizione e penombra geometrica
- ✓ sistema pellicola (film, schermi, trattamento)
- ✓ sensibilità radiografica e IQI
- ✓ interpretazione radiografica: condizioni e strumenti per la lettura dei film, condizioni ed archiviazione
- ✓ norme e codici relativi

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

576, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H23. - Corso per saldatori

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi
Il corso è strutturato con moduli teorici che tendono a fornire la base per la conoscenza delle problematiche inerenti la saldatura e moduli pratici che tendono al perfezionamento delle attività pratiche di saldatura.
Alla fine del percorso formativo il corsista sarà in grado di conoscere e applicare :

- ✓ le basi principali delle fasi di saldatura
- ✓ le tecniche base dei giunti saldati
- ✓ effettuare il controllo qualità

Contenuti didattici
Modulo 1 - Concetti Teorici di base

- ✓ metallurgia applicata alla saldatura
- ✓ le principali caratteristiche meccaniche dei giunti saldati e relative prove unificate

Modulo 2 - Tecniche di saldatura e controllo qualità

- ✓ i principali trattamenti termici dei giunti saldati
- ✓ difettologia dei giunti saldati
- ✓ tecnologia della saldatura
- ✓ saldabilità
- ✓ controllo della qualità

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

384, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H24. - Gioiellieri e orafi

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi Formativi
Obiettivo finale è quello che tutti gli allievi siano in grado di progettare e realizzare , dalla A alla Z qualsiasi tipo di gioiello , con o senza pietre preziose : anelli , spille , ciondoli , orecchini , collane , bracciali e qualsiasi altro oggetto di propria fantasia , grazie alla particolare ed innovativa caratteristica del nostro corso.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Illustrazione degli strumenti dell'orafo

- ✓ preparazione delle leghe
- ✓ creazione di gioielli
- ✓ tecniche di laminazione

Modulo 2 - Trafilatura

- ✓ preparazione delle saldature
- ✓ traforo e incisione
- ✓ uso della forgia per fondere

Modulo 3 - Riparazione Gioielli

- ✓ preparazione di castoni
- ✓ chiusure a scatto
- ✓ lucidatura

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
32 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

768,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H25. - Corso per addetto a interventi di pittura, stuccatura, rifinitura e decorazione edilizia

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire ai partecipanti competenze inerenti attività e lavori di pittura, stuccatura e rifinitura (compresa la doratura) utilizzando varie tecniche ed operando su materiali diversi (intonaci, legno, metallo), su opere e immobili da restaurare o di nuova costruzione.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ realizzare e applicare elementi di decorazione pittorica murale oltre a produrre ed applicare elementi decorativi solidi
- ✓ supportare nei lavori di restauro di edifici storici e moderni (profili architettonici quali cornicioni, cornici, facciate, porte, ed ogni altro elemento proprio del decoro).

Contenuti didattici

Modulo 1 - Tecniche di decorazione e rivestimento

- ✓ pittura di pareti, impianti, edifici, ponti ed altri manufatti edili
- ✓ verniciatura opere e/o componenti civili e industriali
- ✓ la posa in opera di componenti o impianti (carta da parati, pareti divisorie, marmorini)
- ✓ lavori e tecniche di restauro
- ✓ la rasatura e raschiatura delle pareti
- ✓ la coibentazione di superfici
- ✓ stuccatura e/o sigillatura di fughe e giunti dei pavimenti
- ✓ tracciamento e realizzazione di segnaletiche orizzontali (strade e altre strutture)

Modulo 2 - Conservazione dei materiali. Stuccatura e rifinitura

- ✓ stucchi e materiali impregnanti e impermeabilizzanti
- ✓ tecniche di rimozione dei materiali sovrammessi
- ✓ tecniche di livellatura e finitura delle superfici
- ✓ tecniche di reintegrazione a stucco delle parti mancanti
- ✓ tecniche di ricostruzione delle parti plastiche mancanti

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
960,00 euro + iva

H26. - Corso per meccanici e montatori di apparecchi termici, idraulici e di condizionamento

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto agli operatori ed addetti del settore edile e tecnologico.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà ai partecipanti competenze e tecniche relative alla verifica dell'impianto termoidraulico e alla manutenzione dell'impianto termoidraulico finalizzate al collaudo positivo e al funzionamento dello stesso nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ eseguire il montaggio di semplici apparecchiature termiche (generatori di calore, impianti di climatizzazione, impianti gas e apparecchi utilizzatori) e idro-sanitarie (apparecchi sanitari, rubinetteria)
- ✓ effettuare il collaudo degli impianti installati, individuando eventuali anomalie
- ✓ trasformare gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto

Contenuti didattici

Modulo 1 - Installazione dell'impianto termoidraulico

- ✓ caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti
- ✓ elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica
- ✓ norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti termo-idraulici
- ✓ norme di riferimento previste da uni e cig, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termo-idraulici
- ✓ principali tipologie di impianti termoidraulici e idrosanitari e loro componenti
- ✓ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi
- ✓ strumenti di lavoro e attrezzature d'installazione di impianti termoidraulici
- ✓ tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico
- ✓ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie
- ✓ unità di montaggio, di misura e di collaudo

Modulo 2 - Controllo dell'impianto termoidraulico e manutenzione dell'impianto termoidraulico

- ✓ metodiche di reportistica tecnica per il rilascio della documentazione di legge
- ✓ procedure e metodiche per effettuare gli interventi di ripristino funzionale
- ✓ tecniche di ripristino degli impianti in caso di malfunzionamento
- ✓ manutenzione e la verifica periodica dell'impianto termico per rilascio della corretta documentazione
- ✓ metodi e strumentazione per la verifica del corretto funzionamento degli impianti

- ✓ nozioni e informazioni relative a malfunzionamenti di impianti termici e idrosanitari per elaborare eventuali ipotesi di soluzione

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

960,00 euro + iva

H27. - Corso per fabbri, lingottai e operatori di presse per forgiare

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
Il corso fornirà ai partecipanti gli strumenti conoscitivi e gli elementi di tecnica professionale per la realizzazione artigianale di manufatti in ferro. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ realizzare sia singoli manufatti in ferro, bronzo, alluminio, metallo, ottone che manufatti composti da più parti
- ✓ acquisire competenze nella lavorazione manuale (anche con l'ausilio di macchine non automatiche o semi-automatiche) di lingotti, lamiere e profilati in metallo
- ✓ acquisire competenze tecniche e di design.

Contenuti didattici

Modulo 1 – I metalli. Caratteristiche e tipologia

- ✓ disegno tecnico e ornato
- ✓ i metalli: ferro in forma di profilati, ferri piatti, tubi, lamiere sottili o spesse, acciaio, ghisa, metalli non ferrosi
- ✓ le resistenze dei metalli
- ✓ caratteristiche dei metalli
- ✓ processi di natura chimica e fisica che interessano i metalli

Modulo 2 – Tecniche e strumenti di lavorazione

- ✓ strumenti per la lavorazione dei metalli: lime, burini, punzoni, pinze, sgorbie, tenaglie, seghe per metalli, cesoie, torni, stampi, presse, frese, trapani elettrici fissi e portatili, apparecchi per saldare (saldatura elettrica e autogena)
- ✓ tecniche di lavorazione dei metalli: taglio, piegatura, saldatura, fusione (a terra e a conchiglia)
- ✓ forgiatura, plasmatura, foratura, levigatura, smerigliatura
- ✓ tecniche di assemblaggio: incollaggio, saldatura, avvitamento

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
960,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

H28. - Corso conciatori di pelli e di pellicce e pellettieri

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
Il corso fornirà ai partecipanti competenze inerenti la prima lavorazione e rifinitura del cuoio, delle pelli e delle pellicce, fino al diverso grado di rifinitura dei materiali della pelle animale in modo da renderli utilizzabili per confezionare capi e complementi di abbigliamento, accessori di varia utilità, calzature, rivestimenti e altri manufatti in cuoio e pelle. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ operare in aziende del settore conciario caratterizzato da una struttura articolata su piccole e medie imprese
- ✓ adoperare gli strumenti e le attrezzature per la pesatura dei prodotti chimici concianti, sia solidi che liquidi, da utilizzare nelle fasi di concia, riconcia e tintura
- ✓ individuare le eventuali difformità o problematiche emerse nel corso della lavorazione
- ✓ intervenire direttamente nel processo produttivo, apportando correttivi in caso di scostamenti dallo standard o, a seconda della gravità delle problematiche, richiedere l'intervento del capo reparto

Contenuti didattici

Modulo 1 –Tecniche di lavorazione

- ✓ programmazione e attrezzatura dei macchinari (macchine a palissonare per pelliccerie, muletto, bottali, razzatrice, etc)
- ✓ colorazione e tintura delle pelli
- ✓ ingrassatura delle pelli
- ✓ preparazione del materiale per le lavorazioni (sostanze chimiche, colori, etc.)
- ✓ fasi di asciugatura del cuoio, pellame o materiali simili
- ✓ raffilatura e/o rasatura delle pelli
- ✓ misurazione e piedaggiatura delle pelli
- ✓ tecniche di intaglio manuale del cuoio, pellame o materiali simili
- ✓ calcinatura e cilindratura delle pelli
- ✓ smerigliatura delle pelli
- ✓ fasi di lavorazione, bagni di concia, tempi di rotazione dei macchinari e di pausa

Modulo 2 – Attività correlate

- ✓ pulizia degli scarti della lavorazione
- ✓ svolgere attività di manutenzione ordinaria o straordinaria su attrezzature o impianti

- ✓ stoccaggio in magazzino dei prodotti finiti

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
40 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
960,00 euro + iva

H29. - Corso di aggraffatori e calderai

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi Formativi
Aggraffatori e calderai si occupano della lavorazione della lamiera sottile ovvero creano manualmente manufatti e oggetti di lattoneria, di forma anche complessa, asportando e deformando, a freddo o a caldo, la lamiera.
il corso ha come obiettivo quello di fornire le nozioni fondamentali relative ai processi di deformazione della lamiera ivi inclusi quelli di taglio meccanico e di saldatura. Il corso tocca tutti gli aspetti teorici e applicativi delle principali tecnologie.

Contenuti didattici
Il corso è composta da 5 moduli ciascuno dei quali focalizzato su specifiche tecnologie di deformazione della lamiera:
Modulo 1 - tranciatura e punzonatura

- ✓ i meccanismi
- ✓ gli stati di sollecitazione
- ✓ deformazione
- ✓ le precisioni dimensionali ottenibili
- ✓ le principali problematiche

Modulo 2 – piegatura

- ✓ i meccanismi
- ✓ gli stati di sollecitazione
- ✓ deformazione
- ✓ le precisioni dimensionali ottenibili
- ✓ le principali problematiche

Modulo 3 - imbutitura e stampaggio

- ✓ i meccanismi
- ✓ gli stati di sollecitazione
- ✓ deformazione
- ✓ le precisioni dimensionali ottenibili
- ✓ le principali problematiche

Modulo 4 - calandratura e profilatura

- ✓ i meccanismi
- ✓ gli stati di sollecitazione
- ✓ deformazione

- ✓ le precisioni dimensionali ottenibili
- ✓ le principali problematiche

Modulo 5 - tecnologie innovative di formatura

- ✓ i meccanismi
- ✓ gli stati di sollecitazione
- ✓ deformazione
- ✓ le precisioni dimensionali ottenibili
- ✓ le principali problematiche

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
384,00 euro + iva

H30. - Corso per idraulici e posatori di tubi

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
Il corso è strutturato per accrescere le competenze tecniche delle figure professionali degli idraulici, in particolare, le attività formative prevedono per i discenti l'acquisizione delle seguenti capacità:

- ✓ eseguire in sicurezza l'installazione, trasformazione, ampliamento e manutenzione di impianti idrosanitari, gas, termici e di condizionamento
- ✓ progettare e installare impianti centralizzati di riscaldamento
- ✓ installare caldaie e impianti di depurazione

Contenuti didattici
Modulo 1 - Concetti Teorici di base

- ✓ processi e cicli di lavoro dell'installazione e manutenzione di impianti termoidraulici
- ✓ tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e impianti termoidraulici e loro componenti
- ✓ tipologie e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine

Modulo 2 – Procedure tecniche

- ✓ comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari
- ✓ procedure e tecniche di monitoraggio
- ✓ procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
- ✓ elementi di ergonomia
- ✓ elementi di disegno tecnico
- ✓ scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idrosanitari
- ✓ elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

384, 00 euro + iva

H31. - Corso per giardinai e vivaisti

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
Il corso fornisce una i rapida ed efficace preparazione professionale per l'ideazione, la progettazione e la realizzazione degli spazi a verde, pubblici e privati, con particolare riguardo alle più moderne tecnologie e agli aspetti contemporanei della costruzione dello spazio esterno. I partecipanti al corso saranno in grado di:

- ✓ gestire ed eseguire opere di allestimento di spazi aperti a qualunque scala: parchi, giardini, terrazze, balconi, patii, serre (giardini d'inverno), cortili, spazi interstiziali
- ✓ creare composizione floreali per eventi e manifestazioni

Contenuti didattici
Modulo 1 – Introduzione

- ✓ il suolo,composizione,caratteristiche,lavorazioni
- ✓ principi di nutrizione vegetale,bilancio della sostanza organica,concimazioni
- ✓ sistemazioni idraulico-agrarie,bilancio idrico e irrigazione
- ✓ coltivazioni orticole
- ✓ coltivazioni frutticole
- ✓ principi di potatura
- ✓ coltivazioni ornamentali
- ✓ difesa delle colture:elementi di patologia vegetaleDifesa delle colture:elementi di entomologia agraria
- ✓ scelte varietali e OGM

Modulo 2 – Procedure tecniche

- ✓ tipologie di giardino (cenni storici e giardino moderno)
- ✓ corretto uso della vegetazione (stagionalità, colori, aspetti ornamentali, esposizione, accrescimento, etc.)
- ✓ individuazione delle specie per l'ambiente urbano
- ✓ descrizione e riconoscimento delle principali specie arboree e arbustive
- ✓ scelta del materiale vegetale in funzione della disponibilità vivaistica con cenni sulla modalità di piantagione
- ✓ cenni sui tappeti erbosi e sulle tipologie di impianto d'irrigazione
- ✓ cenni di analisi prezzi, stesura di un preventivo e costo progettazione.

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
384, 00 euro + iva

H32. - Corso per meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
Il corso è strutturato con moduli teorici e pratici per accrescere le competenze professionali delle figure che operano principalmente all'interno di officine meccaniche, in particolare i discenti, al termine delle attività formative, saranno in grado di:

- ✓ effettuare riparazioni e manutenzione di veicoli e/o autoarticolati
- ✓ svolgere ruoli esecutivi in piena autonomia
- ✓ Individuare e riparare i guasti degli apparati meccanici di un autoveicolo e di un autoarticolato
- ✓ Revisionare e sostituire parti danneggiate

Contenuti didattici
Modulo 1 - Concetti Teorici di base: la meccanica

- ✓ I principi base della meccanica
- ✓ organi meccanici e funzionamento
- ✓ le diverse caratteristiche dei motori

Modulo 2 - Organi di direzione e sospensione

- ✓ cambio gomme
- ✓ freni
- ✓ ammortizzatori posteriori
- ✓ ammortizzatori anteriori
- ✓ sospensioni
- ✓ giunto omocinetico

Modulo 3 - Organi di trasmissione

- ✓ revisione testata
- ✓ funzionamento motore 4 tempi
- ✓ messa in fase meccanica
- ✓ cinghia di distribuzione
- ✓ gestione tagliando
- ✓ cambio
- ✓ differenziale

Modulo 4 - Parti elettriche

- ✓ analisi guasti elettrici
- ✓ batteria e alternatore,

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
384, 00 euro + iva

H33. - Corso per elettricisti nelle costruzioni civili e assimilati

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi Formativi
Il corso prepara figure professionali che possano operare in qualità di elettricisti e tecnici installatori, co competenza e nel pieno rispetto della normativa vigente.
Il programma del corso è articolato in due moduli. Il modulo generale presenterà le principali informazioni sul mestiere di elettricista e i principi generali sulla corrente elettrica, le leggi che la governano, le tecniche d'intervento e la normativa di riferimento. Il modulo specifico entrerà nel dettaglio del mestiere descrivendo norme, attrezzature, materiali di consumo, impianti e possibili rischi. Inoltre, si tratterà l'illuminazione degli ambienti, la domotica e si esamineranno modalità e regole per il risparmio energetico.

Contenuti didattici
Modulo 1 Programma parte generale

- ✓ presentazione corso
- ✓ informazioni generali
- ✓ il mestiere dell'elettricista
- ✓ sbocchi professionali -descrizione

Modulo 2 - l'elettricita'

- ✓ come funziona
- ✓ tensione continua
- ✓ tensione alternata

Modulo 3 -Ruolo e profilo dell'elettricista

- ✓ quali sono le sue mansioni, in ambito civile, individuazione dei guasti
- ✓ I fenomeni elettrici
- ✓ La corrente e il potenziale elettrico
- ✓ Circuiti chiusi e circuiti aperti
- ✓ Resistenza elettrica
- ✓ Gli effetti della correte elettrica
- ✓ Elettrostatica
- ✓ Condensatori

Modulo 4 La cassetta degli attrezzi

- ✓ cacciaviti, forbici e tronchesi

- ✓ pinze spelafili
- ✓ morsetti
- ✓ il multimetro
- ✓ saldatori a stagno
- ✓ nastro isolante
- ✓ cercafase
- ✓ molla piegatubi
- ✓ il tracciafilo

Modulo 5 il risparmio energetico

- ✓ l'impiego razionale, degli apparecchi elettrici, apparecchi che fanno risparmiare, impianti orientati al risparmio

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
16 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
384,00 euro + iva

H34. - Addetto al controllo metallurgico

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di formare figure professionali preparate con competenze teoriche e pratiche sufficienti per operare nei laboratori metallografici, in modo autonomo e tecnicamente sufficiente per la risoluzione dei problemi contingenti.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ introduzione cenni: micrografia scopo e campo d'applicazione
- ✓ strumenti e materiali per la preparazione delle prove micrografiche (Troncatori, levigatrici, pulimentatrici, carte, panno, ecc.)
- ✓ preparazione meccanica ed identificazione delle provette
- ✓ esame macrografico: attacco macrografico e messa in evidenza di macrostrutture (dentritismo, bande, fibratura, zone indurite, bruciature da rettifica, saldatura, ecc.)
- ✓ esame dei giunti saldati secondo la norma EN 1321 e difettologia
- ✓ esame macrografico dei giunti saldati e norma EN ISO 5817: 2005, livelli di qualità delle imperfezioni dei giunti saldati

Modulo 2 - Tecniche di saldatura e controllo

- ✓ preparazione campioni, attacco macro e osservazioni al macroscopio
- ✓ durezza Vickers e Microdurezza (UNI EN ISO 6507)
- ✓ esame macrografico dei giunti saldati e valutazione delle difettollogie o imperfezioni

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

576, 00 euro + iva

H35 - Incassatura e incastonatura

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi Formativi
Obiettivo finale è quello che tutti gli allievi siano in grado di progettare e realizzare , dalla A alla Z qualsiasi tipo di gioiello , con o senza pietre preziose : anelli , spille , ciondoli , orecchini , collane , bracciali e qualsiasi altro oggetto di propria fantasia , grazie alla particolare ed innovativa caratteristica del nostro corso.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Illustrazione degli strumenti per incassatura

- ✓ preparazione dei bulini
- ✓ preparazione dei fusi
- ✓ tecniche di incisione

Modulo 2 – Grane a foglia

- ✓ grane a filetto
- ✓ pavè
- ✓ nido d'ape

Modulo 3 – Incassatura a binario

- ✓ preparazione di castoni di varie forme
- ✓ incassatura a baffetti
- ✓ perlinatura e filetto Lucido

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
32 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)

768,00 euro + iva

H36. - Addetto sala e piani

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello formare figure professionali per il servizio in sala ed ai piani nel settore della ristorazione, i partecipanti al corso, al termine delle attività, saranno in grado di garantire la conduzione della sala da pranzo, occupandosi della gestione del locale e delle attrezzature, accogliere il cliente, consigliarlo nella scelta dei piatti e dei vini, riceve le ordinazioni e predisporre il servizio.

Contenuti didattici
Modulo 1 - La professione di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani

- ✓ ccnl di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto
- ✓ principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-rec)
- ✓ il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità
- ✓ la brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità

Modulo 2 - Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo

- ✓ modelli teorici di comunicazione
- ✓ principi di psicologia della comunicazione e della vendita
- ✓ regole di galateo
- ✓ tecniche di organizzazione del servizio in sala

Modulo 3 - La mise en place del servizio in sala ed ai piani modelli teorici di comunicazione

- ✓ terminologia tecnica di settore
- ✓ tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali
- ✓ tipologie di mise en place (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori)
- ✓ tipologie di servizi (table d'hôte, carte, grand carte, guéridon)
- ✓ caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala

Metodologie formative previste
Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
32 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
768, 00 euro + iva

H37. - Operatore di promozione e accoglienza turistica

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di accrescere le competenze professionali nel settore di promozione e accoglienza turistica, distinguendosi nettamente dall'attuale sistema gestionale e conoscitivo che definisce questo ambito. L'intervento tende ad innovare le competenze del settore, incrementando la professionalità nel promuovere un turismo professionale, consapevole e responsabile.
Attraverso il corso i discenti saranno in grado di:

- ✓ acquisire una professionalità specifica rispetto alla figura di Operatore di promozione e accoglienza turistica
- ✓ comprendere le esigenze della clientela in relazione ai bisogni manifestati
- ✓ innovare le tecniche comunicative strategiche per la promozione del proprio territorio

Contenuti didattici
Modulo 1 - Accoglienza e assistenza al cliente

- ✓ elementi di marketing dei servizi turistici
- ✓ modello organizzativo della struttura ricettiva
- ✓ principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati
- ✓ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ✓ tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- ✓ tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente

Modulo 2 – Modelli comunicativi

- ✓ tecniche di comunicazione e relazione interpersonali
- ✓ tecniche di promozione e vendita
- ✓ terminologia di settore in lingua straniera
- ✓ tipologia, caratteristiche e disponibilità dei servizi proposti

Modulo 3 - Raccolta, selezione e catalogazione delle informazioni turistiche terminologia tecnica di settore

- ✓ elementi di geografia turistica
- ✓ elementi storia del territorio
- ✓ le strutture turistiche ricettive: tipologie, servizi, ecc.
- ✓ offerta turistica locale
- ✓ principali software per la gestione dei flussi informativi;

Metodologie formative previste
Aula /Fad

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
32 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
768, 00 euro + iva

H38. - Responsabile alberghiero

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di formare figure professionali di Responsabile Alberghiero. Il responsabile di strutture ricettive alberghiere riuscirà ad apprendere e ad accrescere le proprie competenze nella gestione aziendale alberghiera, in particolare i discenti saranno in grado di:

- ✓ gestire l'azienda alberghiera definendo politiche commerciali e posizionamento dell'offerta
- ✓ organizzare, controllare e supervisionare il lavoro del personale
- ✓ valutare il Processo/i di lavoro di erogazione
- ✓ monitorare gli standard di qualità stabilendo eventuali interventi correttivi
- ✓ stabilire le caratteristiche del servizio sulla base di valutazioni di congruità economica e finanziaria
- ✓ gestire i rapporti con i principali fornitori.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Analisi del mercato

- ✓ elementi di marketing operativo
- ✓ elementi di marketing strategico
- ✓ elementi di matematica e statistica
- ✓ metodologie di ricerca ed analisi dei dati
- ✓ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- ✓ tecniche di benchmarking
- ✓ tecniche e strumenti di fidelizzazione del cliente

Modulo 2 – Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

- ✓ elementi di organizzazione aziendale
- ✓ elementi e tecniche di organizzazione del lavoro
- ✓ normativa sui contratti di settore
- ✓ tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- ✓ tecniche e strumenti di esercizio della leadership
- ✓ tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità

Modulo 3 - Definizione del modello organizzativo e budget previsionale

- ✓ elementi di organizzazione aziendale
- ✓ elementi e tecniche di organizzazione del lavoro
- ✓ metodi e strumenti per l'analisi organizzativa
- ✓ standard di qualità dell'offerta da erogare tecniche di analisi del rapporto costi/benefici
- ✓ tecniche di analisi delle attività aziendali da esternalizzare
- ✓ tecniche di negoziazione commerciale
- ✓ tecniche di programmazione e controllo dei costi

Metodologie formative previste
Aula /Fad

Materiale didattico
Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
576, 00 euro + iva

H39. - Addetto Back office turistico

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto ad operatori e tecnici specializzati

Obiettivi formativi
L'obiettivo del corso è quello di formare figure professionali addette al disbrigo di pratiche di segreteria nelle aziende ricettive, in particolare i partecipanti al corso saranno in grado di:

- ✓ applicare tecniche di protocollazione ed archiviazione di documenti in entrata ed uscita, applicare tecniche di gestione archivistica
- ✓ curare il disbrigo di pratiche burocratiche
- ✓ curare il disbrigo di pratiche con banche, istituti di crediti, assicurazioni, ecc.
- ✓ provvedere all'organizzazione di riunioni in presenza e a distanza (es. videoconferenza)
- ✓ provvedere all'organizzazione di trasferte di lavoro, utilizzare le apparecchiature a supporto dell'attività di ufficio (centralino telefonico, fax, stampanti, fotocopiatrici)
- ✓ utilizzare strumenti e tecniche per la predisposizione di testi di varia natura (lettere commerciali, newsletter, annunci, report, ecc.)

Contenuti didattici
Modulo 1 - Introduzione

- ✓ applicazioni informatiche per l'attività d'ufficio
- ✓ caratteristiche e funzionamento delle principali apparecchiature a supporto dell'attività di ufficio (centralino telefonico, fax, stampanti, fotocopiatrici)

Modulo 2 – Back office

- ✓ elementi di amministrazione aziendale
- ✓ modulistica di tipo bancario e assicurativo
- ✓ tecniche di protocollazione ed archiviazione di documenti
- ✓ tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni

Metodologie formative previste
Aula /Fad

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso
24 ore.

Numero di partecipanti previsti
Max 20.

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo)
576, 00 euro + iva

H40. Corso per sarto

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono acquisire competenze base di sartoria

Obiettivi formativi

Il corso si pone l'obiettivo di conferire ai partecipanti le competenze adatte per lavorare all'interno di laboratori sartoriali, sartorie o in forma di libera professione

Contenuti didattici

Modulo 1 – Strumenti e tecniche

- ✓ Strumenti e macchinari
- ✓ Concetti generali di sartoria e modellistica
- ✓ Presa di misure
- ✓ Creazione cartamodello base di: gonna, pantalone e tipologie di capi semplici
- ✓ Trasformazioni dei cartamodelli
- ✓ Le attrezzature e i macchinari sartoriali
- ✓ Piazzamento su stoffa per taglio
- ✓ Confezione di alcuni prototipi
- ✓ Tecniche di Stiratura
- ✓ Controllo e rifinitura del capo

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

I. PROFESSIONI

I1. – Corso di formazione O.S.S. Operatore Socio Sanitario

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è destinato maggiorenni, in possesso del diploma di scuola secondaria superiore o, in alternativa, qualifica di durata triennale o qualifica professionale rilasciata al termine di percorsi biennali di prima formazione; in possesso di certificato medico di idoneità fisica alla mansione; per gli allievi stranieri, buona conoscenza della lingua italiana scritta e orale.

Obiettivi Formativi

Il corso è volto all'acquisizione di competenze teoriche e pratiche in ambito sociale e sanitario, con specifiche conoscenze idonee a svolgere attività di cura e di assistenza alle persone in condizione di disagio o di non autosufficienza sul piano fisico e/o psichico, al fine di soddisfarne i bisogni primari e favorirne il benessere e l'autonomia, nonché l'integrazione sociale.

Contenuti didattici

Modulo 1: Principali tipologie di utenza e problematiche di servizio

- ✓ Tecniche comunicative e relazionali in rapporto alle diverse condizioni di malattia/disagio e dipendenza, con particolare riferimento alle situazioni di demenza
- ✓ Strumenti informativi per la registrazione e/o trasmissione di dati

Modulo 2: Strumenti e tecniche

- ✓ Tecniche e protocolli di intervento e di primo soccorso
- ✓ Strumenti e tecniche per l'alzata, il trasferimento, la deambulazione
- ✓ Strumenti e tecniche per l'igiene personale e la vestizione
- ✓ Strumenti e tecniche per l'assistenza nell'assunzione dei cibi
- ✓ Principali protocolli e piani di assistenza, anche individualizzati, e loro utilizzo
- ✓ Caratteristiche e sintomi rilevanti delle principali patologie fisiche e neurologiche
- ✓ Principi di base della dietoterapia ed igiene degli alimenti

Modulo 3: Igiene e sicurezza

- ✓ Tecniche di igiene e sicurezza negli ambienti di vita e di cura dell'assistito
- ✓ Procedure igienico-sanitarie per la composizione e il trasporto della persona in caso di decesso
- ✓ Tecniche e procedure per la sterilizzazione e decontaminazione degli strumentari e dei presidi sanitari
- ✓ Principali riferimenti legislativi e normativi per l'attività di cura e di assistenza
- ✓ Principali tecniche di animazione individuale e di gruppo
- ✓ La sicurezza sul lavoro: principi generali, aspetti applicativi, regole e modalità di comportamento

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
240 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.
Al superamento dell'esame finale, ai discenti sarà rilasciata la qualifica professionale di Operatore Socio Sanitario.

Costo
2400, 00 euro + iva

I2. – Corso Rec

Edizioni 1

Destinatari

E' rivolto a tutti coloro che dovranno aprire attività che prevedono la somministrazione di alimenti e bevande.

Obiettivi Formativi

L'obiettivo del corso in REC è quello di formare i futuri Operatori commerciali nel "settore alimentare" ai fini dell'acquisizione del titolo professionale obbligatorio affinchè il Comune ove si intende avviare tale attività, rilasci l'autorizzazione amministrativa meglio conosciuta come licenza.
Il percorso formativo in REC intende fornire ai futuri operatori commerciali le conoscenze di base della legislazione sociale, commerciale, fiscale e penale, nonché nozioni sulle norme di igiene e sicurezza. Inoltre vengono fornite nozioni relative alle tecniche di vendita e conoscenze di merceologia. L'intervento formativo risponde alle disposizioni di legge, nello specifico al D.Lgs. 114/98 e della L. 287/91 riguardante il requisito professionale del commercio settore alimentare e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Contenuti didattici

Modulo 1. Normative e regolamenti

- ✓ Legislazione sociale
- ✓ Legislazione fiscale
- ✓ Legislazione commerciale
- ✓ Legislazione penale
- ✓ Igiene e sicurezza

Modulo 2. Tecniche amministrative e di analisi

- ✓ Amministrazione e contabilità
- ✓ Tecniche di vendita
- ✓ Merceologia
- ✓ Stage
- ✓ Merceologia Stage

Metodologie formative previste

Aula

Materiale didattico
Dispense

Durata complessiva del corso
160 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
Il superamento dell'esame finale comporta il rilascio di un attestato di Abilitazione professionale riconosciuto dalla Regione Campania e valido a livello nazionale.
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
600, 00 euro + iva

I3. Scritture contabili per la chiusura del bilancio e riflessi fiscali

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area tecnico/commerciale, settore amministrativo-contabile.

Obiettivi formativi

Il corso è destinato alla formazione di figure professionali del settore amministrazione e contabilità. L'obiettivo del corso è far comprendere la metodologia di rilevazione contabile e i contenuti del bilancio d'esercizio.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ definire e risolvere problemi contabili;
- ✓ utilizzare e interpretare l'intera documentazione di un'attività commerciale;
- ✓ eseguire le rilevazioni necessarie all'aggiornamento dei libri contabili;
- ✓ apprendere la logica di rilevazione contabile e di comprensione/costruzione del bilancio d'esercizio.

Contenuti didattici

MODULO 1 Contabilità generale, rilevazioni contabili e metodo della Partita doppia

- ✓ Definizione di partita doppia;
- ✓ Documenti per predisporre la partita doppia;
- ✓ Fatture di acquisto;
- ✓ Acquisti, vendite, pagamenti, incassi;
- ✓ Elenco delle principali scritture;
- ✓ Vendite, incassi, note di credito;
- ✓ Ammortamenti;
- ✓ Scritture.

MODULO 2 Controllo delle rilevazioni, scritture di assestamento e chiusura dei conti

- ✓ Definizione di bilancio di esercizio;
- ✓ Schema delle operazioni di chiusura dei conti;
- ✓ Bilancio di verifica;
- ✓ I lavori di fine esercizio;
- ✓ Operazioni di chiusura bilancio;
- ✓ Principi di redazione;
- ✓ Operazioni anteriori alle scritture di assestamento;
- ✓ Scritture di ammortamento, accantonamento, di integrazione e rettifica;

- ✓ Rimanenze di magazzino;
- ✓ Elementi attivi e passivi di natura tributaria;
- ✓ Chiusura dei conti e formazione del bilancio di esercizio.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I4. Modello 730/Modello Unico guida alla compilazione, casi studio

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili dell'ufficio del personale (amministrativi, consulenti del lavoro).

Obiettivi formativi

Il corso è diretto alla formazione di figure professionali del settore tecnico-amministrativo e fiscale. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ aiutare le imprese a gestire l'ambito fiscale;
- ✓ integrare l'assistenza fiscale con le esigenze dell'attività corrente;
- ✓ possedere conoscenze tecniche e fornire consigli pratici sulla compilazione dei singoli quadri del modello 730 e sugli adempimenti del sostituto d'imposta;
- ✓ contestualizzare la normativa relativa alle imposte dirette e indirette.

Contenuti didattici

MODULO 1 Contabilità delle imprese e assistenza fiscale

- ✓ Il processo fiscale;
- ✓ Studio del sistema informativo del contribuente sulla base della normativa tributaria vigente;
- ✓ Il sistema delle rilevazioni contabili;
- ✓ La legge sulla privacy, l'invio telematico delle dichiarazioni;
- ✓ Gli adempimenti fiscali e tributari nel rispetto delle scadenze;
- ✓ Conservazione della documentazione in base alle normative vigenti;
- ✓ I sistemi di informazione fiscale;
- ✓ Applicare la normativa fiscale e tributaria riferite alle imposte indirette (aggiornamento sulle evoluzioni legislative).

MODULO 2 Il linguaggio dell'"Informatica tributaria"

- ✓ Procedure per la realizzazione degli adempimenti previsti anche attraverso l'utilizzo di software gestionali dedicati;
- ✓ Definire gli standard operativi per la gestione del processo;
- ✓ Produzione e aggregazione di dati e report;
- ✓ Case study
- ✓ Monitoraggio dei risultati ottenuti.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I5. Adempimenti dello studio professionale nella dichiarazione precompilata

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili dell'ufficio del personale (consulenti del lavoro, commercialisti, fiscalisti).

Obiettivi formativi

Il corso è diretto alla formazione di figure professionali del settore tecnico-amministrativo e fiscale. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ aiutare le imprese a gestire la fiscalità e a orientarle nella nuova normativa;
- ✓ integrare l'assistenza fiscale con le esigenze dell'attività corrente;
- ✓ possedere conoscenze tecniche e fornire consigli pratici sulla compilazione dei singoli quadri del modello 730 precompilato (Certificazione Unica 2015) e sugli adempimenti del sostituto d'imposta;
- ✓ contestualizzare la normativa relativa alle imposte dirette e indirette.

Contenuti didattici

MODULO 1 Contabilità delle imprese e assistenza fiscale

- ✓ La nuova normativa fiscale;
- ✓ Studio del sistema informativo del contribuente sulla base della normativa tributaria vigente;
- ✓ Il sistema delle rilevazioni contabili;
- ✓ La legge sulla privacy, l'invio telematico delle dichiarazioni;
- ✓ Gli adempimenti fiscali e tributari nel rispetto delle scadenze;
- ✓ Conservazione della documentazione in base alle normative vigenti;
- ✓ I sistemi di informazione fiscale;
- ✓ Applicare la normativa fiscale e tributaria riferite alle imposte indirette (aggiornamento sulle evoluzioni legislative).

MODULO 2 La dichiarazione 730 precompilata

- ✓ Per chi è predisposta;
- ✓ Quando è disponibile e come accedere;
- ✓ Contenuti della dichiarazione (differenze, dati, campi, sezioni);
- ✓ Integrazioni e correzioni;
- ✓ Quando e come si presenta;
- ✓ Rimborsi e pagamenti;

- ✓ I vantaggi della dichiarazione precompilata.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I6. Corso base di contabilità per studi professionali

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili amministrativi e contabili

Obiettivi formativi

Il corso fornirà competenze e tecniche di base indispensabili a tutti coloro che appena assunti o di nuova nomina nei servizi amministrativi abbiano la necessità di essere operativi da subito nel settore di riferimento. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ gestire la contabilità aziendale;
- ✓ rilevare scritture relative al ciclo attivo e passivo;
- ✓ orientarsi nella stesura delle scritture di assestamento e chiusura, necessarie per la redazione del bilancio.

Contenuti didattici

MODULO 1 Regimi contabili e contabilizzazioni

- ✓ I regimi contabili: differenze ed analogie tra contabilità ordinaria e semplificata;
- ✓ I libri obbligatori;
- ✓ La contabilizzazione della fattura di acquisto e di vendita;
- ✓ Caparre, cauzioni ed anticipi: cenni giuridici e contabilizzazione;
- ✓ La registrazione degli incassi: bonifico, assegno, effetti cambiari;
- ✓ I diversi metodi di pagamento: RID, RI.BA, carte di credito;
- ✓ Le operazioni con le banche e la loro contabilizzazione;
- ✓ Le scritture contabili;
- ✓ La gestione delle ritenute;
- ✓ La registrazione delle note spese, dei rimborsi e dei fringe benefit;
- ✓ La rilevazione dei cambi e degli interessi;
- ✓ Finanziamenti dei soci;
- ✓ Le scritture di integrazione di assestamento.

MODULO 2 IVA e adempimenti contabili

- ✓ I principi generali dell'IVA (indetraibilità, esenzione e non imponibilità);
- ✓ La fattura immediata e differita;
- ✓ Liquidazioni e versamenti dell'imposta;

- ✓ Compensazioni e rimborsi;
- ✓ Contabilizzazione di alcuni casi pratici;
- ✓ La fatturazione, la registrazione e gli adempimenti contabili nelle esportazioni;
- ✓ La gestione del plafond;
- ✓ La contabilizzazione delle operazioni comunitarie;
- ✓ Le modalità di compilazione del modelli Intrastat.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I7. IVA: dichiarazioni annuali, adempimenti, IVA estero: esportazioni e importazioni

Edizioni 1

Destinatari

Addetti Contabilità Generale, Contabilità Clienti, Contabilità Fornitori; addetti Fatturazione.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà competenze e tecniche di base indispensabili a operatori del settore contabile e fiscale, somministrando pratici strumenti per il corretto assoggettamento all'imposta delle operazioni attive e passive, della detraibilità dell'Iva e dei rapporti con l'estero.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ utilizzare servizi telematici dell'amministrazione finanziaria;
- ✓ organizzare e gestire scadenze annuali di studio;
- ✓ operare correttamente, nel rispetto della normativa vigente.

Contenuti didattici

MODULO 1 IVA nazionale: gestione delle criticità

- ✓ Norme di applicazione dell'imposta e loro criticità;
- ✓ La classificazione delle operazioni nella normativa IVA;
- ✓ Momento impositivo ed esigibilità dell'imposta;
- ✓ Determinazione della base imponibile;
- ✓ Presupposto e modalità per l'esercizio della detrazione;
- ✓ Indetraibilità oggettiva e funzionamento del pro rata;
- ✓ L'organizzazione e la gestione delle scadenze annuali di studio;
- ✓ Compilazione della dichiarazione IVA.

MODULO 2 IVA nella cessione di beni e nella prestazione di servizi con soggetti esteri

- ✓ Le cessioni e gli acquisti intracomunitari di beni;
- ✓ Requisiti essenziali delle cessioni e degli acquisti di beni intracomunitari;
- ✓ Le cessioni all'esportazione e le importazioni;
- ✓ Le cessioni all'esportazione dirette e indirette;

- ✓ Le importazioni;
- ✓ Beni inviati in depositi IVA;
- ✓ Le prestazioni “generiche” e “specifiche”.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I8. Centrale rischi, protesto e cancellazione: segnalazioni illegittime, azioni di tutela, aspetti processuali.

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili e addetti di uffici amministrativi e contabili di azienda, imprenditori, Dirigenti e Quadri, Credit Manager.

Obiettivi formativi

Il corso mira ad approfondire gli aspetti tecnici delle segnalazioni alla CR (la base informativa più importante e completa del rapporto tra banche ed imprese); fornirà le conoscenze necessarie nel reperimento di documenti e informazioni per analizzare la situazione di centrale rischi.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ esaminare gli aspetti tecnico-operativi delle segnalazioni;
- ✓ rielaborare tali informazioni al fine di ottenere degli indicatori circa l'uso ottimale delle risorse e il merito creditorio dell'azienda analizzata.

Contenuti didattici

MODULO 1 Centrale Rischi e segnalazioni; protesto e cancellazione

- ✓ La centrale dei rischi gestita dalla Banca d'Italia;
- ✓ Presupposti della segnalazione;
- ✓ L'obbligo di preventiva informativa in caso di segnalazione a sofferenza;
- ✓ I crediti litigiosi;
- ✓ La responsabilità della Banca per erronea o illegittima segnalazione;
- ✓ La legittimazione passiva;
- ✓ Le centrali dei rischi private;
- ✓ Il Codice di deontologia e buona condotta;
- ✓ I tempi di conservazione dei dati;
- ✓ Il protesto per mancato pagamento e illegittimo: caratteri generali

MODULO 2 Segnalazioni illegittime, azioni di tutela, aspetti processuali

- ✓ I rimedi processuali;
- ✓ Il risarcimento dei danni;

- ✓ Gli orientamenti giurisprudenziali;
- ✓ Aspetti processuali:
  - giurisdizione del giudice ordinario, legittimazione passiva della Banca d'Italia e della Camera di commercio;
  - oneri probatori.
- ✓ I rimedi esperibili;
- ✓ La segnalazione;
- ✓ Il reclamo;
- ✓ Il ricorso dell'autorità giudiziaria.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I9. Misura della produttività negli studi professionali: compatibilità tra risorse e impieghi.

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili amministrativi e contabili

Obiettivi formativi

Il corso mira a delineare le determinanti dei risultati economici degli studi professionali e a introdurre ai principali strumenti di misurazione della performance.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ esaminare gli aspetti tecnico-operativi delle segnalazioni;
- ✓ rielaborare tali informazioni al fine di ottenere degli indicatori circa l'uso ottimale delle risorse e il merito creditorio dell'azienda analizzata.

Contenuti didattici

MODULO 1 Il lean management per la produttività e la riduzione dei rischi e degli sprechi nello studio professionale

- ✓ Introduzione al lean thinking;
- ✓ I principi basilari del lean management;
- ✓ La classificazione degli sprechi;
- ✓ L'analisi e la ridefinizione del flusso del valore;
- ✓ Spunti applicativi nei servizi contabili e di consulenza del lavoro.

MODULO 2 Produttività dello studio professionale - Strumenti e metodologie utilizzabili

- ✓ Economia di uno studio professionale: fatturati, redditi, incassi;
- ✓ Rapporti tra economia e struttura dello studio;
- ✓ La formula di Meister;
- ✓ I carichi di lavoro e la loro misurazione;
- ✓ La compatibilità tra risorse e impieghi;
- ✓ Obiettivi, indicatori e traguardi per la gestione;
- ✓ La prospettiva della balanced scorecard.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I10. Confronto tra trust interno e trust estero, i rischi del trust

Edizioni 1

Destinatari

Addetti e responsabili amministrativi, commercialisti.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà conoscenze sull'istituto del trust, sia per coloro che hanno già esperienza in materia e desiderano rafforzare le loro competenze, sia per quelli che si avvicinano adesso all'istituto considerandolo una possibile opportunità professionale.

- ✓ I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:
- ✓ analizzare casi reali di utilizzo del trust;
- ✓ esaminare la documentazione propedeutica alla sua istituzione e poi alla successiva gestione;
- ✓ computare i carichi impositivi e effettuare le valutazioni di convenienza, redigendo infine l'atto istitutivo.

Contenuti didattici

MODULO 1 Il trust interno e la scelta della legislazione straniera

- ✓ Le origini del trust;
- ✓ Il ruolo della Convenzione de L'Aja;
- ✓ La scelta della legislazione straniera da utilizzare per regolamentare il funzionamento del trust interno;
- ✓ Analisi della Legge di Jersey e confronto con la legge di San Marino e Malta;
- ✓ I rischi del trust;
  - o L'azione revocatoria;
  - o La sottrazione fraudolenta al pagamento delle imposte;
  - o L'abuso del diritto;
- ✓ Le operazioni straordinarie che coinvolgono il trust socio;
- ✓ La scissione e diposizione delle quote dell'immobiliare in un trust;
- ✓ L'utilizzo del trust holding.

MODULO 2 Il trust estero

- ✓ La scelta di istituire il trust all'estero;
- ✓ La residenza del trust nell'approccio dell'Amministrazione finanziaria;
- ✓ La presunzione di residenza fiscale dei trust istituiti in paradisi fiscali;
- ✓ La tassazione ai fini delle imposte dirette;

- ✓ La tassazione di beneficiari italiani di trust esteri;
- ✓ La fiscalità indiretta del trust estero;
- ✓ Le opportunità e i profili di criticità.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I11. Introduzione al marketing per studi professionali: restyling e sviluppo di nuove prestazioni

Edizioni 1

Destinatari

Titolari e dipendenti di qualsiasi studio professionale.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà ai partecipanti nuove competenze dal punto di vista del marketing strategico e operativo, oltre che relazionale, per lo sviluppo degli studi professionali.

- ✓ analizzare il mercato e segmentare i propri clienti;
- ✓ pianificare e gestire una campagna di marketing sotto tutti gli aspetti, compresi quelli di budget;
- ✓ relazionarsi con media, giornalisti e agenzie di comunicazione;
- ✓ applicare nel proprio studio le best practices dei professionisti del settore.

Contenuti didattici

MODULO 1 Il Marketing del cliente

- ✓ La customer satisfaction;
- ✓ Il concetto di Valore;
- ✓ Il servizio;
- ✓ Le aspettative del cliente;
- ✓ Il marketing virale;
- ✓ Reputation marketing;
- ✓ La soddisfazione: un concetto superato;
- ✓ Deliziare il cliente.

MODULO 2 Il marketing relazionale e interno e il concetto di restyling

- ✓ Il miglioramento in chiave comunicativa;
- ✓ Esperienza e conoscenza;
- ✓ I livelli della comunicazione;
- ✓ I principi della comunicazione;
- ✓ Le esigenze dei clienti;
- ✓ Gli stili relazionali;
- ✓ Il front office;
- ✓ La comunicazione telefonica e persuasiva;
- ✓ La responsabilizzazione collettiva;

- ✓ lo sviluppo di nuovi servizi professionali e il restyling delle prestazioni tradizionali;
- ✓ Il ciclo di vita del prodotto/servizio;
- ✓ Il restyling della prestazione professionale matura.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I12. La disciplina fiscale degli obblighi contabili degli enti no profit

Edizioni 1

Destinatari

Commercialisti, consulenti.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà ai partecipanti in modo pratico e aggiornato la conoscenza operativa degli adempimenti contabili e la preparazione indispensabile in materia di fiscalità per chi intende svolgere un lavoro amministrativo. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ operare in maniera autonoma nella gestione della contabilità ordinaria e semplificata;
- ✓ acquisire le competenze e gli strumenti per affrontare problemi contabili e fiscali specifici;
- ✓ applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota e di documenti contabili con l'ausilio di software applicativi specifici.

Contenuti didattici

MODULO 1 Disciplina fiscale. La qualificazione degli enti del terzo settore ai fini fiscali

- ✓ Le associazioni come enti non commerciali;
- ✓ Gli enti "commerciali" del non profit: società sportive dilettantistiche, cooperative sociali e Inlus;
- ✓ Concetto di attività commerciale;
- ✓ Perdita della qualifica di ente non commerciale;
- ✓ I proventi commerciali marginali delle organizzazioni di volontariato;
- ✓ I proventi delle Onlus.

MODULO 2 Obblighi e regimi contabili: il rendiconto economico-finanziario

- ✓ La c.d. contabilità separata;
- ✓ I componenti positivi e negativi di reddito;
- ✓ I c.d. costi promiscui;
- ✓ Il regime 398/1991;
- ✓ Il regime forfettario dell'art. 145 Tuir;
- ✓ La contabilità ordinaria;
- ✓ La contabilità semplificata;
- ✓ Certificazione dei corrispettivi per attività di intrattenimento e di spettacolo.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I13. La gestione del transfer pricing: i prezzi di trasferimento infragruppo

Edizioni 1

Destinatari

Consulenti giuridico-fiscali; responsabili delle funzioni amministrazione, attività estere, controllo di gestione, legale e fiscale di aziende PMI.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà ai partecipanti - attraverso un approccio integrato che prende in considerazione sia aspetti fiscali, sia gestionali - un quadro della disciplina applicabile ai rapporti internazionali infragruppo, con particolare riferimento ai requisiti di documentazione. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ acquisire una solida padronanza del contesto fiscale di riferimento;
- ✓ approfondire competenze specifiche essenziali per poter operare con successo in questo ambito professionale di grande complessità e in costante evoluzione;
- ✓ acquisire principali strumenti concettuali del "Transfer Pricing".

Contenuti didattici

MODULO 1 La gestione della problematica del transfer pricing

- ✓ La normativa e prassi italiana e internazionale per la determinazione del valore;
- ✓ Il principio del valore normale;
- ✓ L'applicazione dei Metodi tradizionali e Transnazionali;
- ✓ Le transazioni relative a beni immateriali, servizi finanziari e management fee;
- ✓ I prezzi di trasferimento nei rapporti tra casa madre e stabile organizzazione;
- ✓ Gli accordi internazionali per la ripartizione dei costi.

MODULO 2 Gli oneri documentali

- ✓ Il criterio del valore normale nell'IVA e nella disciplina doganale;
- ✓ La gestione del contenzioso con le amministrazioni fiscali;
- ✓ I requisiti di documentazione del Decreto 29/09/2010 (*Masterfile* e Documentazione Nazionale) e la scelta di definire o rendere formale la *policy* in materia di prezzi di trasferimento;
- ✓ Gli orientamenti della prassi amministrativa e della giurisprudenza italiana;
- ✓ Guida alla compilazione del Master File e della documentazione nazionale;
- ✓ Compilazione di un Master File.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I14. La redazione dell'atto istutivo di trust: struttura, impostazioni, contenuto

Edizioni 1

Destinatari

Consulenti giuridico-fiscali; responsabili delle funzioni amministrazione, attività estere, controllo di gestione, legale e fiscale di aziende PMI.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà conoscenze sull'istituto del trust, sia per coloro che hanno già esperienza in materia e desiderano rafforzare le loro competenze, sia per quelli che si avvicinano a tale ambito.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ analizzare casi reali di utilizzo del trust;
- ✓ esaminare la documentazione propedeutica alla sua istituzione e poi alla successiva gestione;
- ✓ redigere l'atto istitutivo.

Contenuti didattici

MODULO 1 L'atto istitutivo

- ✓ Il dialogo con il cliente e l'impostazione dell'atto istitutivo;
- ✓ L'alternativa fra trust, atti di destinazione e contratti di affidamento fiduciario;
- ✓ Le premesse e la finalità del trust;
- ✓ La struttura dell'atto istitutivo;
- ✓ La corretta impostazione dell'atto;
- ✓ Il ruolo fondamentale delle premesse;
- ✓ Il contenuto dell'atto istitutivo;
- ✓ La corretta determinazione di diritti e doveri dei protagonisti del trust;
- ✓ La definizione della durata del trust;
- ✓ La revocabilità del trust;
- ✓ La scelta della legislazione straniera.

MODULO 2 La redazione delle clausole più importanti dell'atto istitutivo

- ✓ Lo stile redazionale, le convenzioni, le clausole generali e le definizioni giuridiche;
- ✓ Le clausole sulle spettanze beneficiarie;
- ✓ Effetti tributari delle clausole sulle spettanze beneficiarie;
- ✓ Redazione in aula di clausole sulla durata e sulle anticipazioni ai beneficiari;
- ✓ Redazione in aula di clausole relativi a benefici in favore di soggetti che non sono beneficiari;
- ✓ Redazione in aula di clausole sul mutamento del trustee e relative garanzie;
- ✓ Redazione in aula di clausole sui sottofondi.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I15. La soluzione dei casi operativi e l'ottimizzazione delle plusvalenze immobiliari

Edizioni 1

Destinatari

Consulenti di società immobiliari e consulenti immobiliari in genere; fiscalisti immobiliari.

Obiettivi formativi

Il corso illustrerà le diverse forme di tassazione delle plusvalenze immobiliare a seconda dei soggetti proprietari degli immobili. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ analizzare diverse soluzione per ottimizzare il carico impositivo in caso di dismissione di immobili;
- ✓ evidenziare eventuali profili di elusività dell'operazione di dismissione.

Contenuti didattici

MODULO 1 Dall'obiettivo perseguito alla scelta dell'operazione

- ✓ Come rivalutare i beni aziendali;
- ✓ Conferimento di azienda vs scissione con perizia di stima;
- ✓ Come comporre il dissidio tra soci;
- ✓ Scissione asimmetrica e scissione non proporzionale vs conferimento e cessione di quote;
- ✓ Come implementare un passaggio generazionale;
- ✓ Scissione e cessione di quote;
- ✓ Scissione e donazione di quote;
- ✓ Conferimento e cessione di quote;
- ✓ Disposizione delle quote in trust;
- ✓ Come gestire la fuoriuscita del socio dalla compagine sociale;
- ✓ Esclusione del socio;
- ✓ Recesso del socio;
- ✓ Utilizzo del trust

MODULO 2 L'ottimizzazione delle plusvalenze immobiliari

- ✓ La tassazione delle plusvalenze immobiliari nel Tuir;
- ✓ L'imposizione per persone fisiche, società commerciali, società semplici, società non residenti, società offshore, trust;
- ✓ La rivalutazione degli immobili: leggi speciali vs operazioni straordinarie;
- ✓ Le leggi di rivalutazione;
- ✓ La fusione con affrancamento del disavanzo;

- ✓ Il conferimento di immobili con affrancamento del disavanzo;
- ✓ Lo spin off immobiliare con affrancamento del disavanzo.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I16. L'utilizzo strategico dei new media nello studio professionale- linkedin, sito web, blog e social network

Edizioni 1

Destinatari

Commercialisti, consulenti di marketing.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà al partecipante conoscenze e competenze delle principali tematiche tecnologiche di settore, al fine di utilizzare le stesse in ottica di efficacia ed efficienza.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Utilizzare in maniera disinvolta i nuovi media;
- ✓ Approcciarsi in maniera funzionale con i digital tools.

Contenuti didattici

MODULO 1 Nuove modalità di comunicazione

- ✓ I *new media* e la reputazione del professionista;
- ✓ L'utilizzo dei *new media* per il reclutamento di collaboratori e professionisti;
- ✓ L'utilizzo dei *new media* per le relazioni con i colleghi e le comunità di pratica;
- ✓ L'utilizzo dei *new media* per mantenere e fidelizzare gli attuali clienti;
- ✓ L'utilizzo dei *new media* per cercare nuovi clienti e promuovere nuovi servizi;
- ✓ Errori da evitare nell'utilizzo dei *new media.*

MODULO 2 Strumenti

- ✓ Palmari e altri personal digital assistant
- ✓ Cloud computing e applicazioni su hosT
- ✓ Uso professionale della video conferenza;
- ✓ L'importanza dell'ufficio virtuale, del lavoro mobile e del telelavoro;
- ✓ Riconoscimento vocale del testo;
- ✓ Postazioni multischermo.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I17. Modello 231: step operativi di costruzione

Edizioni 1

Destinatari

Dirigenti, responsabili servizi finanziari; amministrativi, dottori commercialisti, avvocati.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà al partecipante conoscenze e competenze delle principali tematiche di riferimento.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Interpretare i processi legati ad analisi di rischio-reato;
- ✓ Approfondire le proprie competenze in materia di normativa vigente;
- ✓ Approcciarsi in maniera pratica alla tematica (simulazione operativa).

Contenuti didattici

MODULO 1 Analisi e valutazione dei rischi reato: gli step operativi

- ✓ Tecniche di analisi, valutazione e graduazione del rischio-reato;
  - raccolta ed analisi della documentazione rilevante
  - documenti e informazioni societarie necessari per lo svolgimento dell'incarico
  - programma d'interviste ai soggetti apicali e sottoposti
  - individuazione e analisi dei processi sensibili
  - identificazione delle funzioni a rischio reato
  - come effettuare la mappatura del rischio-reato
- ✓ Applicazione delle tecniche di analisi ad un caso pratico.

MODULO 2 Come strutturare e costruire i protocolli di prevenzione

- ✓ Protocolli di prevenzione del rischio reato;
  - i protocolli di prevenzione: caratteristiche e suggerimenti operativi di redazione
  - disamina di alcuni protocolli di prevenzione in relazione a specifici reati presupposto
  - le procedure dei Sistemi di certificazione (es. ISO 9000) in rapporto ai protocolli del Modello 231
  - individuazione dei soggetti destinatari dei protocolli
  - la specificità dei protocolli quale garanzia di specificità del Modello
- ✓ Il Modello 231 e la sicurezza sul lavoro: come integrare il Modello con il D.Lgs 81/08;
  - il Modello secondo il D.Lgs 81/08
  - individuazione dei titolari degli obblighi di protezione
  - i protocolli specifici per garantire l'adempimento degli obblighi di cui all'art. 30 D.Lgs 81/08
- ✓ Impostazione del Modello 231 per la prevenzione dei reati ambientali;

- i protocolli di prevenzione.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I18. Il monitoraggio fiscale e le patrimoniali estere: il quadro RW;la voluntary disclosure, l'analisi di strutture estere tipiche

Edizioni 1

Destinatari

Consulenti giuridico-fiscali; responsabili delle funzioni amministrazione, attività estere, dottori commercialisti.

Obiettivi formativi

Il corso fornirà al partecipante conoscenze e competenze nelle principali tematiche di riferimento. La formazione sarà finalizzata ad approcciare in modo operativo le tematiche più ricorrenti di fiscalità internazionale.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ esaminare i casi e le problematiche operative e da questi ricavare le regole generali e la prassi da attuare a livello professionale;
- ✓ disporre degli elementi di conoscenza necessari per gestire al meglio tematiche per definizione complesse.

Contenuti didattici

MODULO 1 L'imposizione di residenti e non residenti

- ✓ I principi di tassazione dei soggetti residenti e non residenti
- ✓ La residenza fiscale delle persone fisiche e delle società
- ✓ La tassazione delle diverse tipologie di redditi
- ✓ La stabile organizzazione
- ✓ Il credito per le imposte pagate all'estero
- ✓ I prezzi di trasferimento infragruppo

MODULO 2 Il monitoraggio fiscale e le patrimoniali estere

- ✓ Il quadro RW
- ✓ Le imposte patrimoniali estere
- ✓ La voluntary disclosure
- ✓ L'analisi di strutture estere "tipiche"

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I19. Esperto in paghe e contributi: casi ed esperienze professionali

Edizioni

1

Destinatari

Addetti area tecnico/amministrativa e professionisti del settore.

Obiettivi formativi

Il corso è finalizzato a fornire gli strumenti necessari per una corretta e puntuale elaborazione del cedolino paga attraverso l'analisi delle singole voci retributive, delle ritenute previdenziali e fiscali e degli adempimenti mensili e annuali connessi.

Contenuti didattici

Modulo 1: La costituzione del rapporto di lavoro

- ✓ Le fonti del diritto del lavoro
- ✓ La sottoscrizione del contratto di lavoro
- ✓ I contratti di lavoro subordinato dopo il Jobs Act (DL 34/2014)
- ✓ Gli adempimenti del datore di lavoro

Modulo 2: La gestione del rapporto di lavoro

- ✓ La retribuzione e gli elementi di base
- ✓ Elementi variabili della retribuzione
- ✓ Il trattamento di fine rapporto

Modulo 3 : Il trattamento economico

- ✓ Il trattamento economico delle assenze
- ✓ La malattia
- ✓ La maternità e i congedi parentali
- ✓ L'infortunio

Modulo 4 : Gli adempimenti previdenziali, assistenziali e fiscale

- ✓ Le ritenute previdenziali e assistenziali
- ✓ La procedura Uniemens : principi generali e compilazione
- ✓ Le ritenute fiscali
- ✓ La tassazione del trattamento di fine rapporto

Modulo 5 : La nuova certificazione CU

- ✓ Guida all'elaborazione della certificazione CU 2015
- ✓ La gestione dei dati fiscali

Modulo 6 : Il modello 770 e l'autoliquidazione INAIL

- ✓ Presentazione e compilazione del modello 770
- ✓ Modalità di compilazione e dati delle certificazioni lavoro dipendente e autonomo (770)
- ✓ Comunicazioni obbligatorie da parte dell'INAIL
- ✓ Adempimenti, modalità e termini per il pagamento del premio

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I20. Gestione della busta paga nel settore sport e spettacolo

Edizioni

1

Destinatari

Addetti area amministrativa.

Obiettivi formativi

Il corso ha lo scopo di fornire un quadro dettagliato e approfondito sulla disciplina previdenziale del lavoro nel settore sportivo e dello spettacolo. Il percorso formativo mira a creare figure professionali in grado di gestire le diverse posizioni del personale,dipendente, autonomo o parasubordinato creando competenze in materia giuridica, sulla contrattualistica e sugli istituti legati alla gestione delle relazioni di lavoro.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Inquadramento giuridico e tipologie contrattuali applicabili

- ✓ L'attività sportiva dilettantistica: ambito di applicabilità e distinzione con l'attività professionistica
- ✓ Il lavoro subordinato nel settore spettacolo: i principali contratti utilizzabili
- ✓ Il lavoro parasubordinato e autonomo nel settore sport e spettacolo
- ✓ Palestre e settore fitness: analisi dei contratti utilizzabili Gestione della retribuzione e dei relativi aspetti fiscali e contributivi

Modulo 2 : Gestione della retribuzione e dei relativi aspetti fiscali e contributivi

- ✓ Definizione del trattamento economico dei lavoratori
- ✓ Altri elementi retributivi: mensilità aggiuntive
- ✓ Gli elementi variabili della retribuzione:
  - la trasferta
  - il lavoro straordinario
  - indennità modali del settore
- ✓ La gestione delle assenze: malattia, infortunio e maternità

Modulo 3 : Inquadramento previdenziale e iscrizione all'INPS (EX ENPALS)

- ✓ Obbligo di iscrizione e esenzioni
- ✓ Classificazione dei profili professionali iscritti all'INPS gestione ex ENPALS: definizione e problematiche
- ✓ Il certificato di agibilità
- ✓ Adempimenti e denunce contributive
- ✓ Esempi di sviluppo del calcolo dal lordo al netto

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

2000, 00 euro + iva

I21. Contenzioso con il lavoratore: dal risarcimento del danno agli strumenti deflattivi del contenzioso

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro

Obiettivi formativi

Il corso intende garantire l'acquisizione e lo sviluppo delle competenze necessarie per la gestione del contenzioso del lavoro, extra giudiziale, amministrativo e tributario, in particolare nelle fasi e nelle materie di competenza del Consulente del Lavoro. Il percorso di specializzazione non trascurerà gli aspetti pratici della materia, così da consentire ai professionisti del lavoro l'ampliamento delle opportunità professionali e la possibilità di diventare l'unico referente nell'assistenza del cliente anche nel contenzioso amministrativo, previdenziale e tributario.

Contenuti didattici

Modulo 1 : La gestione del contenzioso con il lavoratore: violazioni contrattuali e strumenti a difesa del datore di lavoro

- ✓ L'inadempimento del contratto e la procedura disciplinare
- ✓ Le richieste di risarcimento del danno nei confronti del lavoratore
- ✓ Gestione del contenzioso attivato dal dipendente
- ✓ Le richieste di riqualificazione del rapporto
- ✓ La gestione delle richieste di differenze retributive e di risarcimento del danno
- ✓ Caratteristiche del processo e competenza del Giudice del Lavoro

Modulo 2 : Gli strumenti deflattivi del contenzioso

- ✓ Rinunce e transazioni: i diritti inderogabili
- ✓ Rinunce e transazioni: nullità e annullabilità
- ✓ Le procedure conciliative nel rapporto di lavoro
- ✓ Gli strumenti deflattivi del contenzioso negli accessi ispettivi

Modulo 3 : Il contenzioso tributario

- ✓ I principi del processo tributario
- ✓ L'esecuzione nel processo tributario e la riscossione
- ✓ I ricorsi amministrativi in materia di lavoro
- ✓ Il contenzioso previdenziale

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I22. Contratti di lavoro aggiornamenti della legge 183/2014

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro

Obiettivi formativi

Il percorso formativo è finalizzato a garantire ai partecipanti l'aggiornamento in ambito giuridico della condizione lavorativa e nel contempo ad approfondire i temi di maggior rilevanza del diritto del lavoro e dell'amministrazione del personale alla luce della nuova normativa che disciplina i lavoratori (legge 183/2014).

Il corso è dedicato ai fondamentali istituti per l'organizzazione del lavoro, il cui approfondimento consentirà di sviluppare specifiche competenze nella consulenza del lavoro.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Inserimento lavorativo dei giovani: contratto di apprendistato e tirocini formativi

- ✓ Quadro normativo e obblighi formativi dell'apprendistato professionalizzante
- ✓ Ambito di intervento della contrattazione collettiva e della normativa regionale
- ✓ Obblighi formativi professionali e trasversali e le verifiche ispettive sull'attuazione (circolare ML 5/2013)
- ✓ Disciplina per la formazione trasversale di base e impatto dell'accordo Stato Regioni 20 febbraio 2014
- ✓ Redazione del contratto di assunzione dopo il Jobs Act
- ✓ Quadro normativo e ambito di utilizzo di tirocini e stage

Modulo 2 : Accertamenti sanitari nel rapporto di lavoro: idoneità alle mansioni, responsabilità e obblighi datoriali

- ✓ Accertamenti medici nella sorveglianza sanitaria dei lavoratori
- ✓ Principi generali degli accertamenti sanitari: l'art. 5 dello Statuto dei Lavoratori
- ✓ Disciplina della sorveglianza sanitaria: il TU della Sicurezza sul Lavoro
- ✓ Ruolo del medico competente nella gestione della sorveglianza sanitaria
- ✓ Tipologie degli accertamenti sanitari: pre-assuntivi, preventivi, su richiesta, per cambio mansione, per ripresa dell'attività
- ✓ Obblighi di privacy nella gestione dei dati sensibili

Modulo 3 : Gestione flessibile dell'orario di lavoro

- ✓ La regolamentazione dell'orario di lavoro in relazione alle esigenze aziendale
- ✓ La nozione di normale orario di lavoro: campo di applicazione e soggetti esclusi
- ✓ L'intervento della contrattazione nell'individuazione di un orario di lavoro inferiore alle 40 ore settimanali
- ✓ La gestione flessibile dell'orario di lavoro: l'orario multi periodale
- ✓ Ispezioni e regime sanzionatorio in materia di orario di lavoro
- ✓ Il sistema sanzionatorio amministrativo dopo le recenti modifiche in materia di:
  - Lavoro straordinario e lavoro notturno
  - Superamento del limite medio massimo di prestazione di lavoro

- Mancato riconoscimento dei riposi giornalieri e settimanali

Modulo 4 : La legge di stabilità e le novità 2015 per l'amministrazione del personale

- ✓ La legge di stabilità per il 2015: le disposizioni di interesse per il lavoro e le ricadute sull'attività professionale
- ✓ Gli interventi in materia fiscale e i riflessi nell'amministrazione del personale
- ✓ Interventi strutturali per la riduzione del cuneo fiscale
- ✓ Il decreto Mille proroghe: analisi dei differimenti
- ✓ Analisi della prassi più significativa emanata dall'Amministrazione finanziaria
- ✓ Delega fiscale ed effetti sull'operato del sostituto d'imposta
- ✓ Incentivi per le assunzioni e agevolazioni 2015 per il lavoro
- ✓ Le misure per l'incentivazione dell'autoimprenditorialità
- ✓ Detassazione 2015 e decontribuzione: chiarimenti interpretativi e problematiche operative

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

2000, 00 euro + iva

I23. Crisi d'impresa: la gestione dei rapporti di lavoro

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro

Obiettivi formativi

Il corso intende offrire ai partecipanti un valido strumento di approfondimento di alcuni snodi fondamentali della disciplina del lavoro privato e pubblico, con particolare attenzione agli strumenti e alle modalità di gestione dei rapporti di lavoro, anche con riferimento alla fase di crisi di impresa, attraverso un approfondimento delle nozioni fondamentali del diritto sindacale e della disciplina del rapporto individuale di lavoro, alla luce dei principi costituzionali, considerando anche le recenti e significative modifiche legislative che hanno interessato il diritto del lavoro.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Strumenti individuali per la gestione della crisi di impresa

- ✓ Le modifiche in peius delle condizioni contrattuali individuali
- ✓ L'organizzazione del lavoro e i contratti di lavoro per le esigenze temporanee
- ✓ Gli accordi transattivi per la risoluzione del rapporto di lavoro
- ✓ Il licenziamento individuale per motivi economici dopo la Riforma del Lavoro
- ✓ L'illegittimità del licenziamento per motivi economici
- ✓ Licenziamento collettivo: aspetti giuridici e quadro normativo

Modulo 2 : Strumenti collettivi per la gestione della crisi di impresa

- ✓ Le soluzioni della contrattazione collettiva nelle ristrutturazioni di impresa
- ✓ La Cassa integrazione ordinaria (CIG) e la cassa integrazione straordinaria (CIGS)
- ✓ Assicurazione Sociale Per l'Impiego (ASPI)

Modulo 3 : Gli ammortizzatori sociali

- ✓ Nuovi principi per la concessione degli ammortizzatori sociali dopo la Legge Jobs Act (Legge 183/2014)
- ✓ L'intervento della Legge Delega per la riforma degli ammortizzatori sociali
- ✓ Impossibilità di autorizzazione in caso di cessazione definitiva dell'attività aziendale
- ✓ La semplificazione delle procedure burocratiche

Modulo 4 : La gestione dei rapporti di lavoro nelle procedure concorsuali e nelle esternalizzazioni

- ✓ I principi fondamentali di diritto fallimentare applicabili alla gestione del personale
- ✓ La continuazione dell'attività dopo il fallimento: modalità di gestione dei rapporti di lavoro
- ✓ Il rapporto con gli enti previdenziali nella Crisi di impresa
- ✓ Il contratto di appalto per l'esternalizzazione di segmenti dell'attività produttiva
- ✓ Il trasferimento dell'impresa in crisi Delega fiscale ed effetti sull'operato del sostituto d'imposta

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I24. Dimissioni e licenziamenti: dai rapporti con i sindacati al riconoscimento delle indennità di licenziamento

Edizioni

1

Destinatari

Responsabili e Addetti all'amministrazione del personale, Consulenti del lavoro

Obiettivi formativi

Il corso si propone di analizzare le principali disposizioni normative in merito alla cessazione del rapporto di lavoro subordinato, a seguito delle modifiche normative e giurisprudenziali intervenute. Verra' approfondita, in particolare, la disciplina delle dimissioni e l'onere di convalida, nonché il corretto iter procedurale per irrogare un licenziamento individuale per giusta causa o giustificato motivo, dopo le modifiche apportate all'art.18 della L.300/70. Verranno poi esaminati i licenziamenti collettivi, focalizzando l'attenzione sulle novita' intervenute nella precedura di mobilita' e sulle sanzioni in caso di violazioni. La trattazione sarà' accompagnata dall'analisi di concreti casi aziendali.

Contenuti didattici

Modulo 1 : La disciplina delle dimissioni

- ✓ forma e contenuto della lettera di dimissioni
- ✓ dimissioni incentivate
- ✓ periodo di preavviso
- ✓ procedura di convalida nei periodi protetti e nella generalità dei casi
- ✓ revoca delle dimissioni
- ✓ risoluzione consensuale

Modulo 2 : Il licenziamento individuale

- ✓ forma
- ✓ motivazioni: giusta causa, giustificato motivo oggettivo e soggettivo
- ✓ impugnazione del licenziamento e potere di revoca
- ✓ le conseguenze del licenziamento illegittimo dopo le novità intervenute
- ✓ licenziamento discriminatorio
- ✓ licenziamento disciplinare
- ✓ licenziamento per giustificato motivo oggettivo e nuova procedura di conciliazione
- ✓ malattia e superamento del periodo di comporto
- ✓ tutela delle lavoratrici madri
- ✓ fac-simile lettere e casi aziendali

Modulo 3 : Licenziamento collettivo

- ✓ nozione, requisiti e procedura sindacale
- ✓ lavoratori destinatari e criteri di scelta
- ✓ oneri contributivi e mancato accordo con i sindacati
- ✓ recesso dal rapporto e conseguenze previste in caso di illegittimita' dopo la Legge n.92/2012

- ✓ fac-simile documentazione e casi aziendali

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I25. Mobilità dei lavoratori: trasferte, trasferimento e distacco

Edizioni

1

Destinatari

Responsabili amministrazione, addetti preposti alla gestione delle risorse umane e Consulenti del lavoro

Obiettivi formativi

Il progetto si pone la finalità di rendere autonomi i partecipanti nella gestione della mobilità dei lavoratori, organizzazione delle trasferte e del distacco dalla sede centrale di lavoro.

In particolare il personale sarà in grado di:

- ✓ Conoscere la normativa applicabile in caso di mobilità internazionale per la stipula dei contratti;
- ✓ Conoscere ed analizzare gli adempimenti a carico del sostituto d'imposta (aspetti fiscali e previdenziali);
- ✓ Conoscere ed applicare le procedure amministrative necessarie per l'invio dei lavoratori italiani all'estero e per l'ingresso e il soggiorno degli stranieri in Italia;
- ✓ Conoscere la normativa applicabile in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Lavoratori italiani all'estero

- ✓ Gli strumenti giuridici per l'invio dei lavoratori all'estero
- ✓ Gli adempimenti amministrativi
- ✓ La gestione contributiva e previdenziale
- ✓ Assicurazione INAIL e aspetti assistenziali
- ✓ Residenza fiscale e tassazione dei lavoratori all'estero
- ✓ revoca delle dimissioni
- ✓ risoluzione consensuale

Modulo 2 : Variazioni temporanee del luogo di lavoro: differenza tra trasferta e trasfertismo

- ✓ Definizione del luogo di lavoro e la regolamentazione delle trasferte
- ✓ La gestione amministrativa delle trasferte
- ✓ Trattamento fiscale e contributivo delle indennità di trasferta

Modulo 3 : Nuove modalità di organizzazione della mobilità: distacco, distacco comunitario e contratti di rete nozione, requisiti e procedura sindacale

- ✓ Disciplina del distacco dei lavoratori
- ✓ Contratti di rete e contitolarità dei rapporti di lavoro
- ✓ Distacco comunitario: criteri di legittimità (La nuova direttiva 2014/54/UE)

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I26. Contratti di lavoro a contenuto formativo: stage e apprendistato

Edizioni

1

Destinatari

Addetti preposti alla gestione delle risorse umane e Consulenti del lavoro

Obiettivi formativi

Il corso di pone come un approfondimento specialistico dedicato ai fondamentali istituti per l'organizzazione del lavoro, il cui approfondimento consenta di sviluppare specifiche competenze per i partecipanti in materia di gestione dei contratti di lavoro a carattere formativo.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Quadro normativo e obblighi formativi dell'apprendistato professionalizzante

- ✓ Il Testo Unico del contratto di apprendistato dopo le modifiche introdotte dalle recenti Rifor
- ✓ Ambito di intervento della contrattazione collettiva e della normativa regionale
- ✓ Obblighi formativi professionali e trasversali e le verifiche ispettive sull'attuazione (circolare ML 5/2013)
- ✓ Disciplina per la formazione trasversale di base e impatto dell'accordo Stato Regioni 20 febbraio 2014
- ✓ Conseguenze sanzionatorie per l'omessa formazione

Modulo 2 : Redazione del contratto di assunzione dopo il Jobs Act

- ✓ Nuove regole per la sottoscrizione del contratto di apprendistato: i contenuti minimi del piano formativo
- ✓ Obblighi di conferma per i nuovi contratti: le verifiche ispettive sul numero massimo di apprendisti
- ✓ Limiti di conferma contrattuali: i chiarimenti ministeriali sulle conseguenze della violazione
- ✓ La gestione del periodo transitorio per i contratti già conclusi

Modulo 3 : Scadenza e cessazione del rapporto di apprendistato

- ✓ Recesso alla scadenza: gli adempimenti del datore di lavoro
- ✓ Interruzione del rapporto prima della scadenza: l'obbligo di motivazione del recesso
- ✓ Recesso durante periodi tutelati: possibilità e criticità
- ✓ Possibilità e regole per la qualificazione dell'apprendista prima della scadenza
- ✓ Contratti di apprendistato e crisi di impresa: ammortizzatori sociali e licenziamenti collettivi

Modulo 4 : Quadro normativo e ambito di utilizzo di tirocini e stage

- ✓ Disciplina dei rapporti di stage e dei tirocini: tirocini curriculari e extracurricolari
- ✓ Disciplina regionale e Linee Guida della Conferenza Stato Regioni 24 gennaio 2014
- ✓ Attivazione dello stage e rapporti con l'ente proponente
- ✓ Gestione del rapporto di lavoro: obblighi di formazione, trattamento retributivo e proroghe del rapporto;
- ✓ INAIL e gestione del tirocinio: la circolare 4 marzo 2014, n. 16

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I27. Distacco comunitario, contratto di rete e telelavoro

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro, Responsabili settore amministrativo e Consulente aziendale

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di accrescere le conoscenze e competenze dei partecipanti in merito ai fondamentali istituti per l'organizzazione del lavoro, il cui approfondimento consenta di sviluppare specifiche competenze per i partecipanti in materia di gestione di diverse tipologie di contratti per i dipendenti, sviluppare e consolidare le conoscenze specifiche del distacco dalla sede operativa centrale.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Ambito di applicazione del distacco comunitario

- ✓ Svolgimento di prestazioni di lavoro da parte di lavoratori comunitari: il D.Lgs. 72/00
- ✓ Nuova direttiva UE 2014/54/UE e il principio di libera circolazione
- ✓ Contratti per il distacco comunitario:
  - contratti di prestazione di servizi
  - distacchi all'interno dei gruppi di impresa
  - somministrazione di lavoro

Modulo 2 : Obblighi nei confronti dei lavoratori impiegati nel distacco comunitario

- ✓ Trattamento retributivo dei lavoratori distaccati e l'operatività delle norme di applicazione necessari
- ✓ Responsabilità solidale per i trattamenti retributivi dei lavoratori
- ✓ Raffronto tra responsabilità solidale distacco e quella in caso di appalto
- ✓ Profili fiscali del distacco comunitario
- ✓ Regime assicurativo dei lavoratori comunitari in Italia

Modulo 3 : Contratti di rete e contitolarità dei rapporti di lavoro

- ✓ Requisiti essenziali dei contratti di rete
- ✓ Definizione del programma di rete: forme di collaborazione tra imprese
- ✓ Specificità nella gestione dei rapporti di lavoro: distacco e codatorialità
- ✓ Contratti di rete e gruppi di impresa: differenze e specificità
- ✓ Analisi di accordo di distacco in una rete d'impresa
- ✓ Esempio di contratto di rete (Case study)

Modulo 4 : Lavoro a distanza nell'impresa e il telelavoro

- ✓ Definizione di Telelavoro: l'accordo quadro 9.06.2004
- ✓ Modalità e tecniche per la definizione del telelavoro

- ✓ Fonti normative e contrattuali del rapporto
- ✓ Costituzione del rapporto e assegnazione degli strumenti di lavoro
- ✓ Specificità nella gestione del telelavoratore: i poteri del datore di lavoro e tutela della privacy del lavoratore
- ✓ Diritti essenziali del telelavoratore
- ✓ Smart-working ed effetti sul rapporto di lavoro

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I28. I ricorsi amministrativi in materia di lavoro

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro, Responsabili e addetti all'amministrazione e gestione delle risorse umane, Responsabili del settore amministrativo e Consulenti aziendali

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di accrescere le conoscenze e competenze dei partecipanti in merito ai fondamentali istituti per l'organizzazione del lavoro e i ricorsi amministrativi in materia.

In particolare:

- ✓ Esaminare le problematiche di applicazione del sistema sanzionatorio del lavoro
- ✓ Aggiornare sulle procedure ispettive, alla luce degli orientamenti ministeriali in materia, al fine di offrire soluzioni pratiche per fronteggiare le difficoltà applicative relative agli illeciti amministrativi più ricorrenti.

Contenuti didattici

Modulo 1 : L'attività ispettiva

- ✓ L'attività ispettiva del Ministero del Lavoro all'indomani dell'entrata in vigore del D.lgs. 124/2004
- ✓ L'avvio del procedimento ispettivo: avvio d'ufficio o ad iniziativa di parte
- ✓ Il codice di comportamento degli ispettori del lavoro
- ✓ L'accesso ispettivo in azienda: i labili confini tra l'azione di accertamento e la tutela del datore di lavoro nell'esercizio della sua attività d'impresa
- ✓ Il verbale di primo accesso ispettivo: contenuto e problematiche relative alla notificazione in caso di assenza del datore di lavoro

Modulo 2 : Gli atti amministrativi degli ispettori del lavoro

- ✓ La sospensione dell'attività imprenditoriale: presupposti, natura del provvedimento interdittivo e strumenti di tutela, tra prassi e giurisprudenza amministrativa
- ✓ Il verbale unico di accertamento e notificazione all'indomani dell'entrata in vigore della L. 183/2010 (cd. Collegato Lavoro): obbligo di motivazione e diffida obbligatoria ex art. 13 D.Lgs. 124/2004.

Modulo 3 : Contratti di rete e contitolarità dei rapporti di lavoro

- ✓ Requisiti essenziali dei contratti di rete
- ✓ Definizione del programma di rete: forme di collaborazione tra imprese
- ✓ Specificità nella gestione dei rapporti di lavoro: distacco e codatorialità
- ✓ Contratti di rete e gruppi di impresa: differenze e specificità
- ✓ Analisi di accordo di distacco in una rete d'impresa
- ✓ Esempio di contratto di rete (Case study)

Modulo 4 : I ricorsi amministrativi

- ✓ Maxi-sanzione per lavoro nero: dall'art. 36 bis della L. 248/2006 all'art. 4 della L. 183/2010 (cd. Collegato Lavoro). Problematiche applicative con particolare riferimento alle prestazioni di lavoro autonomo
- ✓ La diffida accertativa per i crediti patrimoniali ex art. 12 D.Lgs. 124/2004: presupposti, natura del provvedimento e strumenti di tutela
- ✓ Ricorsi amministrativi di cui agli artt. 16 e 17 D.Lgs. 124/2004: ambito di operatività e rapporti con il ricorso giurisdizionale

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

2000, 00 euro + iva

I29. Lavoro accessorio e le forme contrattuali di parasubordinazione

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro, Responsabili e addetti all'amministrazione e gestione delle risorse umane, Responsabili del settore amministrativo e Consulenti aziendali

Obiettivi formativi

Il corso riuscirà ad accrescere le conoscenze in merito alle diverse forme contrattuali per il personale dipendente, in particolare riguardo al lavoro accessorio e alle forme contrattuali di parasubordinazione, anche in merito alla vigente normativa Legge Delega Lavoro (Jobs Act - Legge 183/2014) . Le forme contrattuali di lavoro parasubordinato e accessorio riguardano le prestazioni lavorative di collaboratori che svolgono attività con lavoro prevalentemente personale, in piena autonomia operativa, senza vincoli di subordinazione, all'interno di un rapporto continuativo con il committente e risultano funzionalmente inseriti nell'organizzazione aziendale, ricevendo una retribuzione periodica e prestabilita.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Disciplina e ambito di utilizzo del lavoro accessorio

- ✓ Quadro normativo del lavoro accessorio
- ✓ Limiti reddituali per il ricorso al lavoro accessorio
- ✓ Particolarità dell'utilizzo del lavoro accessorio nel settore agricolo
- ✓ Gestione del rapporto accessorio e adempimenti per la corretta instaurazione del rapporto
- ✓ Il lavoro accessorio nella Legge Delega Lavoro (Jobs Act - Legge 183/2014)

Modulo 2 : Il lavoro parasubordinato e le collaborazioni coordinate

- ✓ Quadro normativo ed elementi essenziali del lavoro parasubordinato
- ✓ Lavoro a progetto e co.co.co.: distinzione ed elementi caratterizzanti
- ✓ Stipulazione del contratto a progetto: condizioni di legittimità e individuazione del progetto
- ✓ La definizione del coordinamento con l'organizzazione del committente
- ✓ Disciplina e gestione delle principali clausole del contratto:
  - -definizione del compenso, modalità e tempi di erogazione
  - -recesso anticipato e risoluzione del contratto
  - -gli accordi di non concorrenza
  - -le clausole arbitrali
- ✓ Le collaborazioni coordinate e continuative occasionali (cd minicococo)
- ✓ Distinzione e comparazione con il contratto d'opera e le prestazioni occasionali di lavoro autonomo
- ✓ L'associato in partecipazione con apporto di lavoro
- ✓ Le ispezioni e il contenzioso con il lavoro a progetto

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo
2000, 00 euro + iva

I30. Licenziamenti collettivi e procedure di mobilità

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro, Responsabili e addetti all'amministrazione e gestione delle risorse umane, Responsabili del settore amministrativo e Consulenti aziendali

Obiettivi formativi

Il corso mira ad analizzate le novità introdotte dal Jobs Act in materia di licenziamenti collettivi: dall'approfondimento della procedura di licenziamento per riduzione del personale all'individuazione dei criteri di scelta dei lavoratori, anche alla luce dei recenti sviluppi giurisprudenziali. Altri temi, di preminente rilevanza, che saranno affrontati durante il convegno sono: l'applicabilità anche ai dirigenti della disciplina sui licenziamenti collettivi e le novità introdotte dal Jobs Act in materia di ammortizzatori sociali. L'Obiettivo del corso è presentare un quadro dettagliato e completo della recente evoluzione giurisprudenziale e normativa in materia di licenziamento collettivo, mettendo a disposizione dei partecipanti strumenti operativi e indicazioni pratiche per verificare le opportunità offerte dal nuovo quadro normativo.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Licenziamento collettivo: aspetti giuridici e quadro normativo

- ✓ Condizioni e cause legali
- ✓ Modalità di calcolo dei 15 dipendenti
- ✓ La definizione del numero dei licenziamenti
- ✓ I presupposti per l'apertura della procedura di riduzione del personale
- ✓ Mobilità e dirigenti: gli effetti della sentenza C-596/12
- ✓ Contributo di ingresso e condizioni di esonero del versamento

Modulo 2 : La mobilità e la gestione dei rapporti sindacali

- ✓ Comunicazioni obbligatorie alle RSA
- ✓ Le modifiche dopo la Riforma Fornero
- ✓ Strumenti alternativi al licenziamento: gli accordi in deroga nelle crisi di impresa
- ✓ Criteri di scelta dei lavoratori: criteri con e senza accordo sindacale
- ✓ Effetto sanante degli accordi collettivi dei vizi nella comunicazione
- ✓ L'iscrizione nelle liste di mobilità
- ✓ L'interruzione del rapporto
- ✓ Chiusura della procedura e adempimenti del datore di lavoro
- ✓ Conseguenze dell'illegittimità del licenziamento collettivo

Modulo 3 : Rinunce e transazioni in materia di licenziamento

- ✓ Requisiti di legittimità delle transazioni
- ✓ Tipologia delle somme riconosciute nella transazione e riflessi operativi

Modulo 4 : La gestione fiscale e contributiva delle indennità da licenziamento

- ✓ Le regole per l'imponibilità e la tassazione del risarcimento del danno nella tutela reale
- ✓ L'indennità sostitutiva della reintegra: le regole fiscali e contributive applicabili
- ✓ Il trattamento dell'indennità sostitutiva della riassunzione nella tutela obbligatoria
- ✓ La ricostruzione della posizione previdenziale

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

2000, 00 euro + iva

I31. Licenziamenti individuali e interpretazioni giurisprudenziali

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area amministrazione del personale e consulenza del lavoro

Obiettivi formativi

Il corso ha il fine di esaminare la disciplina del licenziamento individuale in tutti i suoi aspetti e aggiornamenti. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ descrivere fasi e aspetti normativi del licenziamento individuale
- ✓ individuare ambito di applicazione e conseguenze sanzionatorie nella nuova disciplina dei licenziamenti
- ✓ riconoscere le fattispecie di licenziamento e relative interpretazioni giurisprudenziali.

Contenuti didattici

Modulo 1: Licenziamento per inadempimento

- ✓ Elementi essenziali del licenziamento disciplinare
- ✓ La procedura prevista dall'art. 7 dello Statuto dei Lavoratori
- ✓ La sospensione cautelare del lavoratore
- ✓ Il diritto alla difesa del lavoratore
- ✓ Il principio di tempestività del licenziamento
- ✓ L'efficacia del licenziamento dopo la Riforma Fornero

Modulo 2: Il licenziamento per giusta causa e per giustificato motivo

- ✓ La definizione della giusta causa
- ✓ La regolamentazione nei contratti collettivi
- ✓ La definizione di giustificato motivo soggettivo/oggettivo
- ✓ Analisi delle principali casistiche di licenziamento disciplinare
- ✓ Le nuove tutele in caso di licenziamento disciplinare illegittimo

Modulo 3: Tentativo di conciliazione per il licenziamento per GMO

- ✓ Requisiti per l'obbligatorietà della procedura
- ✓ Conclusione e durata massima della procedura di conciliazione
- ✓ L'intervento del DL Lavoro (D.L. 76/2013): il licenziamento per superamento del comporto e valutazioni giudiziali della mancata conciliazione
- ✓ Decorrenza degli effetti del licenziamento

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
2000, 00 euro + iva

I32. Rapporti di lavoro nelle cooperative

Edizioni 1

Destinatari
Addetti area amministrazione del personale e consulenza del lavoro

Obiettivi formativi
Il corso ha il fine di illustrare Il rapporto di lavoro delle cooperative sociali, regolamentato da una forma di lavoro chiamata 'lavoro in associazione'. Secondo tale tipologia lavorativa, i soggetti coinvolti si propongono di apportare un beneficio comune a cooperativa e lavoratore e condiviso da entrambi.
Al termine del corso, i partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ conoscere la natura contrattualistica tipica del lavoro in cooperativa
- ✓ partecipare alla gestione d'impresa contribuendo alla formazione degli organi sociali e alla definizione della struttura di direzione e conduzione dell'impresa.

Contenuti didattici
Modulo 1: l rapporto di lavoro tra la cooperativa e i lavoratori

- ✓ Natura mutualistica del rapporto di lavoro
- ✓ Regolamento interno
- ✓ Tipologia di contratto, retribuzione e contributi

Modulo 2: Amministrazione, Finanza e Controllo nelle Pmi Cooperative

- ✓ Capitale sociale e rapporto sociale
- ✓ Il bilancio d'esercizio nelle cooperative: peculiarità e composizione
- ✓ Disciplina fiscale e tributaria
- ✓ I ristorni -La revisione e la vigilanza
- ✓ Perdita della mutualità e bilancio a carattere straordinario.

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000, 00 euro + iva

I33. Strumenti per l'organizzazione flessibile del lavoro

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di area, addetti alla gestione delle risorse umane e addetti all'amministrazione del personale.

Obiettivi formativi

Obiettivo principale che ci si propone con il presente corso è di fornire un particolare modello di flessibilità, per consentire di conformare la dimensione dell'organizzazione produttiva alle richieste del mercato in modo da poter disporre della quantità di lavoro di volta in volta necessaria per far fronte a dette richieste.

Al termine del corso, i partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ adattare la flessibilità del lavoro alle esigenze tecniche, produttive ed organizzative aziendali
- ✓ gestire la flessibilità nella contrattazione del lavoro

Contenuti didattici

Modulo 1: Flessibilità e interesse organizzativo

- ✓ Cos'è la flessibilità
- ✓ ·Analisi delle varie tipologie
- ✓ ·Azioni mirate
- ✓ Gli strumenti
- ✓ Aspetti sindacali

Modulo 2: La flessibilità contrattuale

- ✓ La flessibilità in ingresso e in uscita
- ✓ La disarticolazione dell'orario di lavoro: *part-time*, lavoro intermittente e organizzazione del lavoro
- ✓ Flessibilità e ruolo della contrattazione aziendale: l'art. 8, l. n.148/2011

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I34. Jobs Act: le nuove regole

Edizioni 1

Destinatari

Responsabili di area, addetti alla gestione delle risorse umane e addetti all'amministrazione del personale.

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire un primo quadro sintetico ma esaustivo circa le novità introdotte dalla legge delega di riforma del lavoro n. 183 del 10 dicembre 2014, in vigore dal 16 dicembre 2014, anche alla luce della pubblicazione dei primi decreti attuativi della legge delega, al fine di orientare al meglio le scelte gestionali di Responsabili e Addetti Risorse Umane e Amministrazione del Personale. Al termine del corso, i partecipanti saranno preparati a:

- ✓ Conoscere le modifiche apportate alla disciplina degli istituti contrattuali, alla luce delle disposizioni del Decreto Poletti, della Legge delega n. 183/2014 e dei decreti attuativi della stessa;
- ✓ Applicare correttamente le disposizioni inerenti il rapporto di lavoro, alla luce di tali cambiamenti
- ✓ Prevenire sanzioni e problematiche gestionali

Contenuti didattici

Modulo 1: Le novità in materia di contratto

- ✓ tempo determinato
- ✓ somministrazione di lavoro
- ✓ apprendistato
- ✓ contratto di lavoro a tutele crescenti

Modulo 2: Il nuovo regime dei licenziamenti

- ✓ I licenziamenti per motivo discriminatorio o illecito
- ✓ Il licenziamento per motivi economici
- ✓ Il licenziamento disciplinare
- ✓ I licenziamenti collettivi
- ✓ la riforma degli ammortizzatori sociali

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
2000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I35. Centrale rischi e protesto

Edizioni 1

Destinatari

Personale di studi forense, personale bancario, addetti area finanza

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di illustrare le potenzialità informative dei dati della Centrale dei Rischi e le loro modalità di utilizzo nel processo produttivo degli intermediari creditizi. I contenuti, partendo dal progetto di riforma del servizio di centralizzazione dei rischi bancari, trattano la gestione del rischio in un'ottica di fattore strategico fondamentale per affrontare le nuove sfide competitive.

Contenuti didattici

Modulo 1: Introduzione: la Centrale dei Rischi

- ✓ La gestione del rischio di credito
- ✓ La centrale dei rischi
- ✓ La riforma
- ✓ Limiti e sviluppi della nuova centrale dei rischi
- ✓ Potenzialità dei dati della centrale

Modulo 2: Protesto e Cancellazione

- ✓ Il protesto per mancato pagamento e illegittimo: caratteri generali
- ✓ Il registro informatico dei protesti
- ✓ La disciplina in materia di cancellazione dei protesti cambiari
  - la cancellazione dei protesti cambiari per intervenuto pagamento
  - la cancellazione del protesto illegittimamente o erroneamente levato
  - la cancellazione del protesto per avvenuta riabilitazione (art. 17 l. 108/1996)
  - il soggetto protestato vittima dell'usura
  - la cancellazione dal registro informatico degli assegni bancari e postali protestati
- ✓ Segnalazioni illegittime, azioni di tutela, aspetti processuali

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
2000, 00 euro + iva

I36. Delegare nelle vendite immobiliari

Edizioni 1

Destinatari

Personale di studi forense, personale bancario, addetti area finanza

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di illustrare gli adempimenti connessi all'attività del professionista delegato alle vendite nelle espropriazioni immobiliari. Attraverso una formazione dal taglio esperienziale, saranno messe in pratica tutte le fasi della procedura di vendita che il professionista deve seguire, nonché le problematiche che più spesso si riscontrano nel settore.

Contenuti didattici

Modulo 1: Le operazioni antecedenti alla vendita

- ✓ Amministrazione e gestione dell'immobile
- ✓ Attività finalizzate alla vendita del bene
- ✓ Il rilascio del bene
- ✓ Rendiconto, compenso e profili di responsabilità

Modulo 2: Le Operazioni di vendita

- ✓ I poteri del delegato e i poteri del Giudice dell'Esecuzione in sede di esperimenti di vendita
- ✓ Vendita senza e con incanto: differenze.
- ✓ La vendita senza incanto
- ✓ La verbalizzazione delle operazioni di vendita

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

24 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I37. Appalti pubblici: criticità e contenziosi

Edizioni 1

Destinatari

Personale di studi forense, personale bancario, addetti area finanza

Obiettivi formativi

Il corso affronta la tematica della gestione del contratto di appalto con particolare attenzione alle formulazione delle riserve ed alle modalità di risoluzione del contenzioso, sia in corso d'opera che ad avvenuta ultimazione dei lavori. L'obiettivo è quello di aggiornare i partecipanti e fornire loro, con approccio operativo, gli strumenti per la corretta gestione del contratto e delle sue criticità

Contenuti didattici

Modulo 1: Appalti pubblici e contenzioso

- ✓ Appalti pubblici e giurisdizione
- ✓ Processo amministrativo: il punto della situazione dopo i vari interventi correttivi (da ultimo DL 90/2014)
- ✓ Azioni di annullamento e condanna, risarcimento del danno, questioni attinenti alla responsabilità
- ✓ Rito abbreviato e provvedimenti cautelari
- ✓ Permanenza dell'efficacia del contratto nonostante l'illegittimità e l'annullamento dell'aggiudicazione
- ✓ Casi di inefficacia del contratto, risarcimento per equivalente e sanzioni alternative
- ✓ Difensore di parte ricorrente o parte resistente: strategie e accortezze processuali
- ✓ Altra normativa rilevante sul contenzioso: transazione, informativa, spese del giudizio, fase della stipula

Modulo 2: Conseguenze sul piano del contenzioso

- ✓ Appalti e conflitto di interessi con riferimento al nuovo codice di comportamento dei pubblici funzionari (DPR n. 62/2013)
- ✓ Eccesso e abuso di potere ovvero il discrimine fra illegittimità amministrativa ed illiceità penale

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I38. Contenzioso e diritto bancario

Edizioni 1

Destinatari

Avvocati, mediatori bancari, intermediari finanziari.

Obiettivi formativi

Il corso ha lo scopo di fornire ai partecipanti utili strumenti di approfondimento della complessa disciplina normativa e regolamentare di tali aree dell'ordinamento giuridico.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Approfondire sia problematiche di diritto sostanziale sia questioni di diritto processuale (compresa la mediazione);
- ✓ Analizzare **i contratti bancari e le garanzie più ricorrenti nella prassi,** con particolare attenzione alle **clausole** che con maggior frequenza determinano **criticità**;
- ✓ **Affrontare problematiche relative alle forme di tutela**, nonché le **questioni probatorie** sottese ad un contenzioso con la Banca.

Contenuti didattici

MODULO 1 Contratti bancari e mediazione bancaria

- ✓ La disciplina dei contratti bancari nel testo unico bancario e nel codice civile;
- ✓ Forma dei contratti, tassi di interesse, commissioni bancarie e ius variandi;
- ✓ Trasparenza delle condizioni contrattuali e dei rapporti con i clienti;
- ✓ Analisi di testi contrattuali, valutazione di legittimità e opportunità di clausole;
- ✓ Ruolo, organizzazione e funzionamento dell'Arbitro Bancario Finanziario;
- ✓ I principali indirizzi giurisprudenziali dell'ABF;
- ✓ Le segnalazioni presso le banche-dati finanziarie;
- ✓ Cancellazione delle segnalazioni illegittime;
- ✓ Tassi d'interesse, anatocismo e usura;
- ✓ Tipologie d'interessi (legale, convenzionale, moratorio e tasso soglia usura);
- ✓ La riforma dell'anatocismo nel 2014;
- ✓ L'usura nel codice penale: originaria e sopravvenuta.

MODULO 2 Garanzie bancarie, mediazione, contenzioso bancario

- ✓ La responsabilità civile della banca in generale;
- ✓ Fideiussioni e garanzie a prima richiesta;
- ✓ Profili processuali del contenzioso bancario;
- ✓ Contratti finanziari, mediazione e contenzioso;

- ✓ I contratti d'intermediazione finanziaria nella disciplina legislativa e regolamentare;
- ✓ I requisiti di forma e il contenuto minimo dei contratti;
- ✓ Le particolarità del contratto di gestione;
- ✓ Le norme di comportamento degli intermediari finanziari (informazione, adeguatezza e appropriatezza, conflitto di interessi);
- ✓ Analisi di testi contrattuali e discussione di clausole.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I39. Contrattualistica nel commercio estero

Edizioni 1

Destinatari

Imprenditori, professionisti ed export managers, addetti degli Uffici Estero delle imprese esportatrici e addetti degli Uffici Estero-Merci, consulenti aziendali.

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di trasmettere ai partecipanti competenze e metodologie operative per conoscere e migliorare le proprie performance sui mercati esteri. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ ottimizzare la gestione di un'operazione commerciale con controparti estere, focalizzando l'attenzione su aspetti peculiari ed innovativi;
- ✓ affrontare questioni tecnico-giuridiche dei principali contratti internazionali;
- ✓ **impostare nel modo più efficace le più importanti clausole di compravendita, distribuzione, i tender internazionali, joint venture.**

Contenuti didattici

MODULO 1 Tecniche di redazione e negoziazione

- ✓ Contratti internazionali: Common law; Civil law;
- ✓ Contrattualistica internazionale: come strutturare un contratto con un partner estero;
- ✓ Analisi e spiegazione di termini e clausole tratte da contratti internazionali;
- ✓ Contratti di Agenzia - Agency Agreements;
- ✓ Contratti di concessione - Distributorship/Dealership agreement;
- ✓ Appalto internazionale - International Tenders.

MODULO 2 Export Management. Joint venture e acquisition agreement

- ✓ L'impostazione di un progetto di internazionalizzazione;
- ✓ Gli adempimenti fiscali e doganali per il commercio internazionale: la registrazione FDA per l'export di prodotti agroalimentari e bevande negli Stati Uniti;
- ✓ "Made in" ed origine preferenziale delle merci;
- ✓ I trasporti internazionali: ottimizzare i costi e ridurre i rischi;
- ✓ I pagamenti internazionali e la gestione del rischio di credito;
- ✓ I Crediti documentari;
- ✓ Le garanzie bancarie internazionali;
- ✓ L'assicurazione del credito all'esportazione.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000,00 euro + iva

I40. Diritto del web

Edizioni

1

Destinatari

Consulenti del lavoro, Consulenti aziendali

Obiettivi formativi

Il corso si pone l' obiettivo di analizzare, con taglio teorico/operativo, le questioni giuridiche più rilevanti ed attuali attinenti il Diritto del Web, anche alla luce delle recenti novità normative e delle evoluzioni giurisprudenziali in materia. Nello specifico vengono analizzate tutte le criticità attinenti il commercio elettronico, dopo la recentissima attuazione della Direttiva 2011/83/UE , le problematiche connesse alla tutela della privacy, le forme di tutela della proprietà intellettuale in Internet, nonché le peculiarità e le connesse alla pubblicità on-line.

Contenuti didattici

Modulo 1 : E-commerce: le criticità e la recente direttiva 2011/83/ue

- ✓ Contenuti e criticità della disciplina nazionale e comunitaria dedicata al commercio elettronico
- ✓ La tutela del consumatore nel commercio elettronico alla luce del decreto di attuazione della Direttiva 2011/83/UEI

Modulo 2 : La tutela della privacy nel web

- ✓ Trattamento di dati personali e strumenti elettronici
- ✓ La disciplina della privacy nel contesto del web
- ✓ Web, diritto d'autore e segni distintivi
- ✓ I beni informatici: diritto d'autore e tecnologie informatiche

Modulo 3 : Pubblicità on-line tra diritti di esclusiva e tutela della privacy

- ✓ Forme, peculiarità e normativa applicabile alle attività pubblicitarie on-line
- ✓ Keywords advertising e "pubblicità comportamentale" alla luce del quadro giuridico europeo e nazionale

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste

Costo

2000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I41. Il nuovo diritto di famiglia

Edizioni 1

Destinatari

Personale di studi forense, personale bancario, addetti area finanza

Obiettivi formativi

Il corso affronta i nuovi temi e le problematiche legate alla recenti riforme che stanno riscrivendo le norme sostanziali e processuali del diritto di famiglia, fornendo ampio e completo aggiornamento sulla materia. Non meno importante, nell'ottica della multidisciplinarità, l'acquisizione di strumenti cognitivi finalizzati alla mediazione familiare e all'ascolto del cliente.

Contenuti didattici

Modulo 1: Diritto di famiglia: quadro normativo

- ✓ Matrimonio, separazione e divorzio
- ✓ Norme in tema di totale parificazione tra filiazione legittima e naturale
- ✓ Il dibattito su procreazione assistita e bioetica
- ✓ Procedimenti di separazione e divorzio con cittadino (o entrambi i coniugi) straniero, casistica Giurisdizione e legge applicabile
- ✓ Il riconoscimento e l'esecuzione delle sentenze italiane all'estero e dei provvedimenti stranieri in Italia
- ✓ Quadro normativo convenzionale di riferimento in materia di diritto di famiglia
- ✓ - - Amministrazione di sostegno: Profili processuali

Modulo 2: Tecniche di mediazione familiare

- ✓ Ascolto
- ✓ Gestione delle crisi familiari
- ✓ La figura del Giudice Tutelare e il ruolo del Tribunale dei Minori

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I42. Reati d'impresa

Edizioni 1

Destinatari
Personale di studi forense, personale bancario, addetti area finanza

Obiettivi formativi
Il corso fornisce una preparazione essenziale in Diritto Penale d'Impresa e ha l'obiettivo di formare, anche attraverso il ricorso a applicativi le normative penali che regolano le scelte aziendali e le procedure processuali di difesa maggiormente efficaci in caso di reato d'impresa.

Contenuti didattici
Modulo 1: I reati d'impresa: tipologie

- ✓ Reati sul lavoro
- ✓ Reati tributari
- ✓ Reati nelle procedure concorsuali

Modulo 2: Strategie difensive

- ✓ L'individuazione dei soggetti responsabili, le indagini preliminari e le scelte del difensore
- ✓ La scelta del rito alternativo più idonea correlata alla fattispecie contestata
- ✓ Il regime processuale nelle ipotesi di bancarotta: l'impostazione della difesa

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
2000, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I43. - Operatore Catia

Edizioni 1

Destinatari

Informatici, tecnici e operatori specializzati.

Obiettivi Formativi

Il corso mira a fornire ai partecipanti competenze altamente specialistiche e professionalizzanti per la gestione efficace della progettazione attraverso il software CATIA V5, affinché i destinatari possano conoscere le fasi di progettazione e realizzazione dei prodotti industriali e applicare le tecniche di programmazione delle macchine utensili a CN, in un sistema integrato CAD/CAM. Nel dettaglio i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ gestire l'interfaccia operativa del corso
- ✓ creare parti 3D Solid Mode
- ✓ manipolare parti in un contesto di assieme correlato
- ✓ gestire l'integrazione tra ambiente 3D e 2D
- ✓ produrre messe in tavole bidimensionali
- ✓ operare interscambi con i dati di altri sistemi
- ✓ applicare tecniche di creazione di Sketches, di modellazione di parti, di creazione di assiemi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Infrastructure

- ✓ System Architecture
- ✓ Manipulation
- ✓ Menu Standard Description
- ✓ System Standard
- ✓ Linked arguments

Modulo 2 - Part design

- ✓ Part Design Introduction
- ✓ Workbench Specification
- ✓ Sketcher
- ✓ Basic Sketch Feature
- ✓ Advanced Basic Sketch Feature
- ✓ Dress-up Feature
- ✓ Transformation
- ✓ Modification with Associativity

Modulo 3 - Assembly design

- ✓ Assembly Design Introducion
- ✓ Assembly Components
- ✓ Component positioning,Constrains
- ✓ Assembly Analysis
- ✓ Design in Context
- ✓ Components Manipulation
- ✓ Assembly Mouvement

Modulo 4 - Drafting

- ✓ Drafting Introduction
- ✓ Drawing Initialization
- ✓ Principal View Definition
- ✓ Additional View Definition
- ✓ Sections Definitions
- ✓ Editing View
- ✓ Dimensioning and Text

Modulo 5 - Compatibility

- ✓ V4-V5 Interface
- ✓ V5-V4 Interface
- ✓ Iges
- ✓ Step
- ✓ General discussion

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

80 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

1150,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I44. - Corso addetto alla segreteria

Edizioni 1

Destinatari
Il corso è rivolto a diplomati e laureati.

Obiettivi formativi
Attraverso il presente percorso formativo sarà formata una figura professionale con caratteristiche esecutive, in grado di portare a termine compiti legati alle attività di segreteria, operando in rapporto con gli altri uffici dell'azienda e con l'esterno, operando su procedure ordinarie e predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agire con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Comunicazione efficace

- ✓ gestire i flussi informativi
- ✓ tecniche di comunicazione
- ✓ comunicazioni telefoniche, verbali, scritte

Modulo 2 - Gestione documentale

- ✓ elaborazione lettere commerciali, modulistica e documenti amministrativi
- ✓ codificare, protocollare, archiviare e registrare documenti
- ✓ utilizzare tutti gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente

Metodologie formative previste
Aula/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva

frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

I45. - Segretaria di studio medico

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanitario

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di far acquisire le nozioni negli ambiti di maggior incidenza relativi alla figura professionale da formare. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ comprendere i termini medici
- ✓ conoscere aspetti previdenziali e legislativi
- ✓ usare e gestire il software per studio medico
- ✓ comunicare con i pazienti
- ✓ organizzare lo studio

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione alla biologia e alla medicina

- ✓ introduzione alla biologia del corpo umano
- ✓ terminologia medica

Modulo 2 - Formazione socio-sanitaria

- ✓ le professioni mediche e la deontologia
- ✓ la malattia: aspetti previdenziali e legislativi
- ✓ istituzioni sanitarie e sociali

Modulo 3 - L'informatica a supporto

- ✓ il computer, il trattamento del testo
- ✓ foglio elettronico, internet e-mail
- ✓ il software di studio medico

Modulo 4 - Segreteria e comunicazione

- ✓ come accogliere e gestire i pazienti
- ✓ gestione ed organizzazione dello studio medico
- ✓ corrispondenza medica e professionale

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

L. FOOD

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L.1. – Corso per pasticcere

Edizioni 2

Destinatari

Pensato per tutti i dipendenti di bar/pasticcerie che abbiano superato la maggiore età.

Obiettivi Formativi

Un corso di pasticceria professionale ideale per chi vuole acquisire competenze specialistiche di pasticceria ed elevate abilità pratiche ed operative sulla preparazione di prodotti di pasticceria.

Contenuti didattici

Modulo 1. Norme e regolamenti

- ✓ Regole pratiche di igiene – HACCP
- ✓ Lavorare come pasticcere: norme giuridiche e sicurezza sul lavoro
- ✓ Merceologia degli alimenti

Modulo 2. Organizzazione del posto di lavoro

- ✓ Organizzazione del personale e sistema impresa di pasticceria
- ✓ La mise en place del posto di lavoro nella pasticceria
- ✓ Caratteristiche e tecniche di utilizzo attrezzatura di pasticceria e dei macchinari per la lavorazione dell'impasto, la lievitazione e la cottura
- ✓ Il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasticceria

Modulo 3. Tecniche

- ✓ Le tecnologie della pasticceria
- ✓ Tecniche di produzione di paste base
- ✓ Tecniche di produzione, composizione, farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria
- ✓ Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato
- ✓ Applicazione in azienda (stage) delle competenze acquisite per lavorare come pasticcere

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Dispense

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 15

Attestato di partecipazione
Attestato HACCP. Attestato di qualifica di Pasticcere. L'attestato sarà rilasciato solo al raggiungimento del 70% delle presenze.

Costo
1200, 00 euro + iva

L2. – Corso per pizzaiolo

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti i pizzaioli che abbiano volontà si arricchire e approfondire le proprie conoscenze.

Obiettivi Formativi

Il Corso si si propone di insegnare ai pizzaioli una ben precisa predisposizione creativa su soggetti fondamentali come la lievitazione, la panificazione, vari tipi di impasti come la pizza verace, pizza da teglia, al taglio, fritta e svariate tipologie di schiacciate così che i diplomati pizzaioli possano realizzare qualsiasi tipo di esigenza lavorativa e lanciarsi nella loro creatività dove sapori e colori danno un grande piacere.

Contenuti didattici

MODULO 1:

- ✓ il lievito madre,
- ✓ i lieviti rustici,
- ✓ la panificazione,
- ✓ lievitazione prodotti da forno e lievitazione della pizza,
- ✓ la scelta degli ingredienti realizzare un menù di successo.

MODULO 2:

- ✓ il pane,
- ✓ panini da forno,
- ✓ panini al latte,
- ✓ la schiacciata.

MODULO 3:

- ✓ prodotti da taglio: schiacciatina, pizza e derivati.

MODULO 4:

- ✓ la pizza con la pala: impasto toscano.

MODULO 5:

- ✓ la pizza con la pala
- ✓ impasto napoletano.
- ✓ Preparazione della linea produttiva.

MODULO 6:

- ✓ la pizza con la pala:
- ✓ impasto verace.
- ✓ Preparazione della linea produttiva.

MODULO 7:

- ✓ preparazione dell'impasto Toscano,
- ✓ lievitazione,
- ✓ stesura,
- ✓ condimento e cottura individuale.
- ✓ Ogni studente esegue tutto il processo produttivo mettendo in atto l'insegnamento appreso.

MODULO 8:

- ✓ esercitazioni per l'acquisizione della manualità e velocità necessarie.
- ✓ Ogni studente esegue tutto il processo produttivo dell'impasto Toscano a mano, mettendo in atto l'insegnamento appreso.
- ✓ Nozioni pratiche di Haccp.

MODULO 9:

- ✓ preparazione dell'impasto Napoletano,
- ✓ lievitazione, stesura, condimento e cottura individuale.
- ✓ Ogni studente esegue tutto il processo produttivo mettendo in atto l'insegnamento appreso.

MODULO 10:

- ✓ esercitazioni per l'acquisizione della manualità e velocità necessarie.
- ✓ Ogni studente esegue tutto il processo produttivo dell'impasto Napoletano

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Dispense

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 10

Attestato di partecipazione

Qualifica di Pizzaiolo.
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 90% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

1200, 00 euro + iva

L3. – Corso per cuoco

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono imparare e/o approfondire le tecniche di cucina e di utilizzo di macchinari professionali attraverso un percorso estremamente pratico.

Obiettivi Formativi

Il Corso per Cuoco si propone di dare una ben precisa predisposizione creativa su soggetti fondamentali come la Lievitazione, la Panificazione, la Pasticceria, le Carni ecc, così che i cuochi possano realizzare qualsiasi tipo di ricetta o lanciarsi nella loro creatività dove sapori e colori danno un grande piacere.

Contenuti didattici

MODULO 1 - la panificazione

- ✓ il pane ed i suoi derivati.

MODULO 2 - la pasta

- ✓ italiana,
- ✓ la pasta all'uovo,
- ✓ le tagliatelle,
- ✓ i tortellini,
- ✓ i ravioli.
- ✓ Gli Gnocchi di patata.

MODULO 3 - la pasta frolla ed il suo utilizzo nella pasticceria e ristorazione.

MODULO 4 - perfezionamento tecnico:

- ✓ la cottura del riso e dei risotti;
- ✓ la cottura della pasta;
- ✓ le basi del ragù e sughi.

MODULO 5 - i condimenti; flan e tortini; i gateaux; l'utilizzo nei buffet. Le torte salate.

MODULO 6 - perfezionamento tecnico:

- ✓ fondi di cucina,
- ✓ la salsa madre e la salsa panna,
- ✓ le creme.

MODULO 7 - perfezionamento tecnico:

- ✓ piatti con le carne bovina,
- ✓ le carni bianche;
- ✓ piatti con la selvaggina.

MODULO 8 - altro utilizzo delle uova in cucina:

- ✓ la pasta brisé,
- ✓ le omelettes e le crepes;
- ✓ le crespelle,
- ✓ crostate di brisé.

MODULO 9 - perfezionamento tecnico:

- ✓ organizzare la cucina;
- ✓ l'igiene nella cucina,
- ✓ haccp.

MODULO 10 - perfezionamento tecnico:

- ✓ le cotture dei pesci,
- ✓ crostacei e molluschi.

MODULO 11 - descrizione tecnico dei piatti:

- ✓ cucina toscana,
- ✓ cucina internazionale.

MODULO 12 - la pasticceria fine, dessert monoporzioni nella ristorazione.

MODULO 13 - La descrizione tecnica, come realizzare un menù di successo.

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Dispense

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

1200, 00 euro + iva

L4. – Corso per panettiere

Edizioni 2

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendono imparare e/o approfondire le tecniche di produzione e di utilizzo di macchinari professionali attraverso un percorso estremamente pratico.

Obiettivi Formativi

Il panettiere, detto anche fornaio, è lo specialista nella **produzione di pane e prodotti da forno**. Svolge la sua attività sia manualmente sia attraverso l'uso di macchinari. Conosce le tecniche di panificazione e segue tutte le fasi di preparazione del pane, dalla fermentazione della pasta alla cottura.

Contenuti didattici

Modulo 1. La Ristorazione

- ✓ Ristorazione generale
- ✓ La ristorazione commerciale
- ✓ La ristorazione collettiva
- ✓ L'impianto ristorativo
- ✓ Le zone operative
- ✓ Le attrezzature di lavoro

Modulo 2. I prodotti

- ✓ L'approvvigionamento
- ✓ La scelta dei prodotti
- ✓ La gestione delle scorte Congelati ,surgelati.
- ✓ L'organizzazione del lavoro Catering, banchetti e buffet
- ✓ Programmazione e coordinamento nell'attività ristorativa
- ✓ Vini, distillati, alcolici e superalcolici
- ✓ Le bevande in rapporto al menù
- ✓ Elementi di dietologia

Modulo 3. Qualità

- ✓ Sicurezza alimentare:
- ✓ Cenni di microbiologia
- ✓ Le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione
- ✓ L'igiene nella lavorazione degli alimenti
- ✓ L'autocontrollo: obiettivi e scopi
- ✓ Normativa di riferimento
- ✓ Caratteristiche del Manuale di autocontrollo
- ✓ Pericolo/rischio
- ✓ CCP/CP/LC
- ✓ Vantaggi HACCP
- ✓ Analisi dei pericoli
- ✓ Tracciabilità/rintracciabilità
- ✓ Additivi
- ✓ Edulcoranti
- ✓ Coadiuvanti tecnologici
- ✓ Coloranti

Modulo 4. Lo sviluppo

- ✓ Evoluzione della legislazione
- ✓ Trasformazione dei mercati
- ✓ Autorità competente
- ✓ Organizzazione e controllo ufficiale
- ✓ Monitoraggio e sorveglianza
- ✓ Caratteristiche
- ✓ Cosa sono i lieviti e i batteri
- ✓ La fermentazione panaria
- ✓ Calcolo della temperatura dell'acqua nella preparazione della biga
- ✓ Presenza di sale nell'impasto
- ✓ Umidità della cella di fermentazione
- ✓ Lievito naturale preparazione del lievito naturale (colore, sapore, consistenza, odore)
- ✓ Il vapore
- ✓ Il trasudamento
- ✓ Il raffreddamento
- ✓ Difetti del pane
- ✓ Malattie del pane
- ✓ I pani tradizionali
- ✓ I prodotti speciali
- ✓ Pane artistico
- ✓ Proprietà reologiche di un impasto
- ✓ I macchinari e tecnologia di panificazione

- ✓ Gli impasti Come infornare Come sfornare il pane e i suoi derivati.

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Dispense

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

Attestato di panificatore.

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 70% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

1200, 00 euro + iva

L5. - Corso base: spezie e botanica

Edizioni 1

Destinatari

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire ai partecipanti le competenze basilari per la distinzione delle diverse spezie.
Nel dettaglio i partecipanti saranno in grado di:

- ✓ effettuare il riconoscimento pratico e olfattivo delle più importanti spezie
- ✓ come cucinare le spezie(con ricette pratiche e gustose)

Contenuti didattici

MODULO 1 Studio delle spezie

- ✓ Mostra delle spezie per imparare a riconoscerle;
- ✓ Analisi organolettica, un nuovo approccio al mondo delle spezie;
- ✓ La via delle spezie, basi culturali e storico geografiche;
- ✓ Le spezie in cucina, gli abbinamenti ideali;
- ✓ Le miscele di spezie, come si combinano;
- ✓ Tecniche di miscelazione e risultati pratici.

Metodologie formative previste

Aula/FAD.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

L6. - Corso base: cucina salutistica

Edizioni 1

Destinatari

Obiettivi Formativi

Nasce con l'obiettivo di promuovere e diffondere la cultura della buona tavola italiana ma allo stesso momento è il luogo ideale per dedicarsi a scoprire nuovi orizzonti della cucina, sperimentare ed imparare.

Contenuti didattici

MODULO 1 Cucina Salutistica

- ✓ Funzione degli alimenti;
- ✓ Antipasto;
- ✓ Primo piatto;
- ✓ Secondo piatto;
- ✓ Dessert;
- ✓ Attrezzature idonee alla preparazione dei piatti;
- ✓ Linee giuda per una cucina corretta e salutare.

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

20 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600,00 euro + iva

L7. Le spezie e la botanica nella cucina salutistica

Edizioni 1

Destinatari

Addetti del settore della ristorazione

Obiettivi formativi

Nasce con l'obbiettivo di promuovere e diffondere la cultura della buona tavola italiana, attraverso l'utilizzo di spezie e la conoscenza di elementi di botanica ma allo stesso momento è il luogo ideale per dedicarsi a scoprire nuovi orizzonti della cucina, sperimentare ed imparare. .

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Effettuare il riconoscimento pratico e olfattivo delle più importanti spezie
- ✓ Come cucinare le spezie(con ricette pratiche e gustose).
- ✓ Ideare e sviluppare ricette in chiave pro-age e salutare;
- ✓ Progettare e realizzare ricette e menù pro age e salutistici;
- ✓ Valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti.

Contenuti didattici

Modulo 1: Studio delle spezie

- ✓ Mostra delle spezie per imparare a riconoscerle
- ✓ Analisi organolettica, un nuovo approccio al mondo delle spezie
- ✓ La via delle spezie, basi culturali e storico geografiche
- ✓ Le spezie in cucina, gli abbinamenti ideali
- ✓ Le miscele di spezie, come si combinano
- ✓ Tecniche di miscelazione e risultati pratici

Modulo 2: Cucina Salutistica

- ✓ Funzione degli alimenti
- ✓ Antipasto
- ✓ Primo piatto
- ✓ Secondo piatto
- ✓ Dessert
- ✓ Attrezzature idonee alla preparazione dei piatti
- ✓ Linee giuda per una cucina corretta e salutare

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2000, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L8. - Corso base: gli antipasti

Edizioni 1

Destinatari

Obiettivi Formativi

Come servire gli antipasti per stuzzicare l'appetito e non appesantire i commensali.
Il corso servirà per apprendere nozioni basilari sull'alimentazione di qualità e per applicarle con fantasia ed estro nella mise en place.

Contenuti didattici

MODULO 1 Preparazione antipasti

- ✓ Nozioni culinarie;
- ✓ Igiene e scienza dell'alimentazione;
- ✓ Le materie prime;
- ✓ Mise en place dei piatti;
- ✓ Decorazioni e dettagli;
- ✓ Elaborazione di ricette a base di verdure, formaggi, carne e pesce;
- ✓ Rivisitazione della tradizione gastronomica;
- ✓ Preparazione;
- ✓ Presentazione.

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

20 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600,00 euro + iva

L9. – I fritti

Edizioni 1

Destinatari

Obiettivi Formativi

Fornire gli elementi necessari per rendere il prodotto finale gustoso, croccante, non eccessivamente unto o dannoso per la salute.

Contenuti didattici

MODULO 1 Attrezzatura

- ✓ Scelta dell'utensile;
- ✓ Scelta della sostanza grassa;
- ✓ Tecnica di cottura.

Metodologie formative previste

On the job

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva

frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L10. – Corso base: i contorni

Edizioni 1

Destinatari

Obiettivi Formativi

Un classico dilemma nella cucina di tutti i giorni: che contorno abbinare al mio secondo? Ecco il corso che risolve il dilemma con estro, creatività e fantasia. Le tecniche di base per fare di ogni verdura un accostamento ideale, da declinare in mille modi per realizzare ricette sempre nuove.

Contenuti didattici

MODULO 1 Verdure e legumi

- ✓ Spinaci ai pinoli, olio e aceto balsamico;
- ✓ Patate arrosto e purea di patate;
- ✓ Lenticchie in umido allo zenzero;
- ✓ Porcini trifolati;
- ✓ Secondo stagione: asparagi alla parmigiana o tegame di carciofi e patate.

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

8 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L11. Corso base. le nuove tecniche di cottura

Edizioni 1

Destinatari

Principianti e appassionati del food ma anche professionisti ed esperti

Obiettivi Formativi

Conoscenza e pratica di nuove tecnologie di cottura.

Contenuti didattici

MODULO 1 Modalità e tecniche

- ✓ Principio di cottura a induzione magnetica;
- ✓ Principio di cottura sottovuoto;
- ✓ Principio di cottura a bassa intensità.

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

16 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva

frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

320,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L12. Gli antipasti, i fritti, i contorni: modalità di preparazione e nuove tecniche di cottura

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le competenze teorico-pratiche necessarie per lavorare ai fornelli.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ valutare la qualità e le tecniche principali di preparazione e realizzazione della ricette proposte.

Contenuti didattici

Modulo 1

- ✓ Affettare, tagliare, tagliuzzare, grattugiare, tritare, tornire ortaggi e la frutta
- ✓ Esercizi pratici di taglio di base di carote, zucchini, peperoni e carciofi (julienne, mirepoix e brunoise, tornire i carciofi)
  Realizzazione tecniche di cottura:
- ✓ al salto (cipolle e peperoni)
- ✓ brasare (carciofi)
- ✓ bollire (carote, zucchini)
- ✓ sbianchire (carciofi)
- ✓ teoria e pratica del friggere per immersione
- ✓ principio di cottura a induzione magnetica
- ✓ principio di cottura sottovuoto
- ✓ principio della cottura a bassa densità

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000,00 euro + iva

L13. – Corso base: la panificazione

Edizioni 1

Destinatari

Obiettivi Formativi

Obiettivo del corso è fornire agli allievi tutte le competenze pratiche legate alle attività di panificazione, necessarie per intraprendere la professione di panettiere, sia alle dipendenze, sia in forma autonoma.

Contenuti didattici

MODULO 1 La panificazione (livello base)

- ✓ Le proteine i carboidrati le vitamine;
- ✓ Cenni di dietologia;
- ✓ I miglioranti;
- ✓ Grassi alimentari (margarina, oli vergini di oliva, burro, strutto);
- ✓ Cosa sono i lieviti e i batteri;
- ✓ La fermentazione panaria;
- ✓ Calcolo della temperatura dell'acqua nella preparazione della biga;
- ✓ Presenza di sale nell'impasto;
- ✓ Umidità della cella di fermentazione;
- ✓ Lievito naturale preparazione del lievito naturale (colore, sapore, consistenza, odore);
- ✓ Il trasudamento;
- ✓ Il raffreddamento;
- ✓ Difetti del pane;
- ✓ Malattie del pane;
- ✓ I pani tradizionali;
- ✓ I prodotti speciali;
- ✓ Pane artistico;
- ✓ Proprietà reologiche di un impasto;
- ✓ I macchinari e tecnologia di panificazione;
- ✓ Gli impasti come infornare come sfornare il pane e i suoi derivati.

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

20 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

600,00 euro + iva

L14 . Corso specialistico: la panificazione nella ristorazione d'autore

Edizioni
1

Destinatari
Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi
Il corso è rivolto a panificatori e ristoratori che vogliono evolversi nel loro lavoro.
Ha la finalità di affrontare e approfondire tutti gli argomenti della panificazione artigianale mixandola alla gastronomia in genere al fine di produrre tipologie di pani innovativi.

Contenuti didattici
Modulo 1 : La panificazione (livello avanzato)
- ✓ Pane ciabatta
- ✓ Grissini
- ✓ Roschette
- ✓ Croccantelle
- ✓ Rosette
- ✓ Pane sfogliato
- ✓ Pane mediterraneo
- ✓ Pizza a teglia
- ✓ Colombe di pane (tema pasqua)
- ✓ Baguettes
- ✓ Pane decorativo

Metodologie formative previste
Aula/Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
20 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
600, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L15. Farine e lievitati. Tecniche e metodiche

Edizioni

1

Destinatari

Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi

Il corso fornirà ai partecipanti tecniche e metodologie per preparare impasti utilizzando farine (e lievitazioni) diverse a seconda del risultato desiderato. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ confrontarsi con le caratteristiche organolettiche di grano e farina
- ✓ approcciarsi all'aspetto pratico con un bagaglio di conoscenze necessario per riuscire ad ottenere prodotti di qualità

Contenuti didattici

Modulo 1 : Farina e lievito. Tipologie

- ✓ Caratteristiche organolettiche
- ✓ Esame sensoriale
- ✓ Tecniche di gestione di un perfetto lievito madre
- ✓ Versatilità delle farine (dimostrazioni tecnico/pratiche)

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

8 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240, 00 euro + iva

L16. Corso base: la pasta

Edizioni

1

Destinatari

Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi

Il corso fornirà ai partecipanti tecniche e metodologie per preparare impasti utilizzando farine (e lievitazioni) diverse a seconda del risultato desiderato. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ confrontarsi con le caratteristiche organolettiche di grano e farina
- ✓ approcciarsi all'aspetto pratico con un bagaglio di conoscenze necessario per riuscire ad ottenere prodotti di qualità

Contenuti didattici

Modulo 1 : Farina e lievito. Tipologie

- ✓ Caratteristiche organolettiche
- ✓ Esame sensoriale
- ✓ Tecniche di gestione di un perfetto lievito madre
- ✓ Versatilità delle farine (dimostrazioni tecnico/pratiche)

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480, 00 euro + iva

L17. Farina, pasta e lievitati

Edizioni 1

Destinatari

Addetti area ristorazione e appassionati di cucina.

Obiettivi formativi

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze specifiche in merito a farina, pasta e lievitati.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Differenziare le diverse tipologie di farina e sapere quando e perché usare una piuttosto che l'altra;
- ✓ Preparare diverse tipologie di primi piatti;

Contenuti didattici

Modulo 1: Studio delle varie tipologie di farina (quando e perché usarle)

- ✓ La farina di mais
- ✓ La farina di Kamout
- ✓ La farina di castagne
- ✓ La farina di grano saraceno

Modulo 2: Preparazione di diversi tipi di pasta

- ✓ Pasta bianca
- ✓ Orecchiette
- ✓ Cavatelli
- ✓ Pasta gialla
- ✓ Tortelloni di magro
- ✓ Tortellini
- ✓ Pasta verde
- ✓ Lasagne alla bolognese
- ✓ Lasagne vegetariane

Modulo 3 : Lievitati

- ✓ Grissini Torinesi
- ✓ grissini tipo Rubata'
- ✓ Cracker
- ✓ Taralli
- ✓ Pizza in teglia
- ✓ Torte salate salatini
- ✓ Pasticceria da forno Biscotteria
- ✓ Crostate
- ✓ Plumcake
- ✓ Pasta sfoglia
- ✓ Brioche

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 15.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

L18. Corso base: pesce azzurro/Molluschi/Crostacei

Edizioni

1

Destinatari

Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi

L'obiettivo formativo è quello di fornire ai partecipanti tutte le tecniche e le nozioni necessarie per ricette sempre più innovative e sfiziose

Contenuti didattici

Modulo 1 : Pesci d'acqua dolce e salata

- ✓ Dalla sardina al salmone, fin dalle origini dell'uomo costituiscono un pilastro fondamentale della cucina. In questa prima lezione del corso insegnanti e allievi spaziano con la massima libertà tra antipasti, primi e secondi, con qualche divagazione sulla cucina del territorio

Modulo 2 : Crostacei

- ✓ Cotti al vapore, gratinati, marinati con oli erbe aromatiche: Cucinare gamberi, scampi, astici, canocchie, diventerà facile e divertente, per la gioia del palato degli ospiti

Modulo 3 : Molluschi e conchigliferi

- ✓ Seppie, calamari, calamaretti, polipi, ostriche, cozze, vongole e capesante non avranno più segreti. Si parlerà di frittura, pastelle e preparazioni della cucina di mare regionale italiana.

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

24 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

720, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L19. Le carni bianche

Edizioni

1

Destinatari

Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi

L'obiettivo è quello di apprendere nello specifico le diverse tipologie di carne con le loro peculiarità e le diverse caratteristiche di cottura

Contenuti didattici

Modulo 1 : Le carni bianche

- ✓ Proprietà delle carni bianche
- ✓ Tempi di cottura delle carni bianche
- ✓ Valori nutrizionali delle carni bianche

Modulo 2 **:** Le carni rosse

- ✓ Proprietà delle carni rosse
- ✓ Tempi di cottura delle carni rosse
- ✓ Valori nutrizionali delle carni rosse
- ✓ Proprietà delle carni nere(selvaggina)
- ✓ Tempi di cottura delle carni nere(selvaggina)
- ✓ Valori nutrizionali delle carni nere(selvaggina)

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Il materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
720, 00 euro + iva

L20 Il pranzo della domenica

Edizioni
1

Destinatari
Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi
Obiettivo è quello di sviluppare nuove e sfiziose idee per fare una sorpresa a qualcuno o semplicemente festeggiare il vostro giorno speciale con gli amici e quindi creare delle ricette facili e squisite

Contenuti didattici
Modulo 1: Organizzare un'idea
- ✓ Come organizzare un pranzo di compleanno
- ✓ Come organizzare un buffet

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480, 00 euro + iva

L21. Corso base: Banchetti

Edizioni

1

Destinatari

Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi

L'Obiettivo è quello di fornire tutte le nozioni necessarie ai partecipanti affinché essi possano contribuire all'organizzazione e alla tenuta del locale da adibire alla vendita, secondo le direttive aziendali.

Contenuti didattici

Modulo 1 : Modalità e tecniche

- ✓ Gestione del punto vendita e del magazzino
- ✓ Sistemi informatici
- ✓ Visual merchandising del banco del fresco
- ✓ Il sistema haccp: formazione obbligatoria per addetti ad attività alimentari complesse

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480, 00 euro + iva

L22. Organizzazione della cucina/lavorare in brigata

Edizioni
1

Destinatari
Addetti e appassionati alla ristorazione

Obiettivi formativi
L'obiettivo è quello di analizzare l'organizzazione gerarchica, la quale, prevede che ci sia un capo responsabile e una serie di altre figure a lui subordinate

Contenuti didattici
Nello specifico si andranno a studiare mansioni e responsabilità delle seguenti figure professionali:
Modulo 1 : Gerarchie e funzioni in cucina

- ✓ Corporate chef
- ✓ Culinary director
- ✓ Executive chef
- ✓ Executive pastry chef
- ✓ Executive sous chef
- ✓ Chef de cuisine
- ✓ Sous chef
- ✓ Chef de partie
- ✓ Demi chef de partie
- ✓ Commis i, ii, iii

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
32 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
768, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L23. Corso base : Restaurant manager

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla ristorazione

Obiettivi formativi

Il corso di Restaurant Manager, attraverso lezioni teorico/pratiche e toccando tutti gli aspetti relativi alla professione, è studiato per chi già opera nel mondo della ristorazione e vuole ulteriormente specializzarsi, oppure per chi vuole riqualificarsi e intraprendere questa professione con competenza

Contenuti didattici

Modulo 1 : Tecniche e tecnologie

- ✓ Marketing della ristorazione
- ✓ Progettazione eventi banqueting
- ✓ Configurazione ed ambientazione spazi
- ✓ Accoglienza cliente e customer-satisfaction
- ✓ Sviluppo organizzativo nell'attività' di ristorazione
- ✓ Controllo di gestione
- ✓ Comunicazione e comportamenti organizzativi
- ✓ Lingua straniera
- ✓ Competenze informatiche
- ✓ Linee guida ocse sulla responsabilità etica e sociale
- ✓ Aspetti normativi

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L24. Organizzazione delle attività ristorative

Edizioni 1

Destinatari

Il corso si rivolge a imprenditori e manager del settore ristorazione.

Obiettivi formativi

L'obiettivo del percorso è di formare imprenditori e manager del settore della ristorazione.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ Acquisire competenze specifiche di management per una gestione efficiente dell'attività ristorativa.

Contenuti didattici

- ✓ la scelta del modello di business
- ✓ food&beverage costing
- ✓ organizzazione e gestione del personale: dall'avvio alla conclusione di un rapporto di lavoro
- ✓ marketing comunicazione e strategie di sviluppo commerciale: gli strumenti innovativi
- ✓ l'avvio di una start nel settore della ristorazione e delle pizzerie: aspetti legali e fiscali.

Metodologie formative previste

Aula e fad.

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

L25. Francese Tecnico (RISTORAZIONE)

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla ristorazione

Obiettivi formativi

Preparare a gestire e a facilitare i contatti con persone di lingua francese; utile per viaggiare, per gestire relazioni professionali e/o riunioni. Prepara a rispondere con rapidità, competenza e padronanza, allena a sostenere dialoghi non solo di normale quotidianità, ma anche riferentesi a fiere, manifestazioni commerciali in cui è necessaria una buona capacità di gestione delle negoziazioni e delle trattative

Contenuti didattici

Il programma fa riferimento alla scala di valutazione linguistica del Consiglio Europeo (dal livello A1 al C2 = dal principiante assoluto a chi raggiunge la padronanza del madrelingua)

Modulo 1 : Grammatica

- ✓ regole e strategie semplificative

Modulo 2 : Conversazione

- ✓ vocabolario tecnico

Metodologie formative previste

Aula/FAD

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

20 ore

Numero di partecipanti previsti

Max 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480, 00 euro + iva

L26. - Sushi

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla ristorazione

Obiettivi Formativi
Il nostro corso di sushi darà modo di imparare le basi della preparazione del sushi in modo semplice ed efficace, affrontando ogni fase della preparazione sia da un punto di vista teorico che dal lato pratico.

Contenuti didattici
Modulo 1 – Base e preparazione

- ✓ introduzione al sushi attraverso la sua storia: dai primordi sino ad oggi
- ✓ gli elementi di base: gli utensili, gli ingredienti ed il pesce
- ✓ il riso e la sua preparazione
- ✓ il taglio del pesce e l'affettatura dei filetti
- ✓ la preparazione dei maki e dei nigiri
- ✓ piccolo galateo del sushi

Metodologie formative previste
Training on the job

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
8

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L27. - Cucina latina

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla ristorazione

Obiettivi Formativi
Il corso consente di sviluppare le competenze necessarie a preparare sapientemente piatti della tradizione mediterranea e latina. Infatti i discenti conosceranno le caratteristiche della materia prima del territorio e la relativa periodicità al fine di saper riconoscere la freschezza degli ingredienti. Saranno in grado di utilizzare e abbinare gli ingredienti nel rispetto della materia prima, riconoscendone le proprietà organolettiche nell'ottica di una dieta bilanciata e ricca di vitamine e minerali.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Corso base di cucina Latina –mediterranea

- ✓ ricette tipiche di pasta,sughi,carni e contorni

Modulo 2 - Corso base di cucina vegetariana

- ✓ verdure,zuppe di legumi,verdure di stagione
- ✓ verdure ripiene

Modulo 3 - Corso base di dolci e biscotti

- ✓ torta latina,cannoli ripieni, biscotti tradizionali.

Modulo 4 - l'intaglio della frutta

- ✓ intaglio thai frutta e verdura base
- ✓ intaglio thai frutta e verdura avanzato

Metodologie formative previste
Training on the job

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
8 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
240,00 euro + iva

L28. - Mozzarella di bufala Campana DOP

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendano acquisire una adeguata preparazione e apprendere, nella teoria e nella pratica, le conoscenze e le tecniche base più importanti per svolgere l'attività di produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP, in una prospettiva capace di coniugare la sapienza della tradizione e l'innovazione delle tecniche produttive.

Attraverso il corso, i discenti saranno in grado di:

- ✓ eseguire una corretta produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP, una pasta filata fresca da latte di bufala della Campania
- ✓ utilizzare metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione
- ✓ assicurare la salvaguardia delle peculiari caratteristiche organolettiche

Contenuti didattici

Il corso prevede i seguenti moduli didattici:

Modulo 1 - Analisi del latte applicando le tecnologie di caseificazione per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP

- ✓ il ciclo produttivo del latte e i fattori che ne influenzano la qualità (alimentazione, mungitura, malattie dell'apparato mammario etc.)
- ✓ corretta prassi di trasferimento del latte in caldaia
- ✓ le caratteristiche organolettiche, chimiche e microbiologiche del latte
- ✓ interpretazione dei risultati delle analisi effettuate di routine sul latte
- ✓ esecuzione di semplici analisi sul latte
- ✓ i metodi di risanamento del latte
- ✓ utilizzo dei mezzi informatici per la ricerca di dati e la ricezione on-line dei risultati delle analisi del laboratorio latte Assessorato Agricoltura e per l'impiego della posta elettronica finalizzato alla richiesta di informazioni e/o preventivi riguardanti materiale di caseificio (caglio, attrezzatura, detergenti…)

Modulo 2 - Le fasi di lavorazione del latte

- ✓ i principi della tecnologia casearia
- ✓ la scrematura del latte
- ✓ la coagulazione presamica del latte
- ✓ la fermentazione lattica

- ✓ i fermenti lattici selezionati
- ✓ rottura del coagulo
- ✓ spinatura sul fuoco e fuori dal fuoco

Metodologie formative previste
Aula- Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
20 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
600,00 euro

L29. - Ricotta di bufala Campana DOP

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso è rivolto a tutti coloro che intendano acquisire un'adeguata preparazione e apprendere nella teoria e nella pratica le conoscenze e le tecniche base più importanti per svolgere l'attività di produzione della Ricotta di bufala Campana DOP, in una prospettiva capace di coniugare la tradizione con l' indispensabile innovazione, in una prospettiva capace di coniugare la sapienza della tradizione e l'innovazione delle tecniche produttive.

Attraverso il corso, i discenti saranno in grado di:

- ✓ eseguire una corretta produzione della Ricotta di Bufala Campana DOP, utilizzato solamente il siero residuo della lavorazione del latte di bufala
- ✓ utilizzare metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione del latte
- ✓ assicurare la salvaguardia delle peculiari caratteristiche organolettiche

Contenuti didattici

Il corso prevede i seguenti moduli didattici:

Modulo 1 - Analisi del latte e il siero "caldo"e/o a "freddo"

- ✓ il ciclo produttivo del latte e i fattori che ne influenzano la qualità (alimentazione, mungitura, malattie dell'apparato mammario etc.)
- ✓ corretta prassi di trasferimento del latte in caldaia
- ✓ le caratteristiche organolettiche, chimiche e microbiologiche del latte
- ✓ interpretazione dei risultati delle analisi effettuate di routine sul latte
- ✓ esecuzione di semplici analisi sul latte
- ✓ i metodi di risanamento del latte
- ✓ produzione primo siero o siero dolce, ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata

Modulo 2 - Le fasi di lavorazione del latte

- ✓ i principi della tecnologia casearia
- ✓ la scrematura del latte
- ✓ la coagulazione presamica del latte
- ✓ denaturazione delle proteine e delle loro aggregazioni
- ✓ Comparsa della fioritura
- ✓ Separazione della ricotta

Modulo 3 – Confezionamento

- ✓ Obblighi relativi al confezionamento
- ✓ Etichettature corretta da esporre, simbolo grafico comunitario e informazioni corrispondenti ai requisiti di legge

Metodologie formative previste

Aula- Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

L30. - Eseguire le fasi di lavorazione del latte e del siero

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

L'industria casearia nasce da una profonda tradizione che ne caratterizza il grande potere evocativo. Si tratta di un settore che non ha mai conosciuto crisi e che è diventato uno dei prodotti del made in Italy maggiormente riconosciuti all'estero.

Attraverso l'implementazione del corso di lavorazione del latte e del siero, i discenti saranno in grado di:

- ✓ garantire la produzione di prodotti caseari freschi, operando sull'intero processo di lavorazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionatura
- ✓ utilizzare metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione

Contenuti didattici

Modulo 1 - I principi della tecnologia casearia dei formaggi a pasta filata

- ✓ la pastorizzazione
- ✓ la scrematura del latte
- ✓ la coagulazione presamica del latte
- ✓ i cagli

Modulo 2 - La fermentazione lattica

- ✓ i fermenti lattici selezionati
- ✓ rottura del coagulo
- ✓ filatura della cagliata
- ✓ ricotta di latte di bufala campana

Modulo 3 - Eseguire la scrematura del latte e del siero e la burrificazione della crema

- ✓ tecniche di scrematura del latte e del siero
- ✓ tipologia e funzionamento delle principali attrezzature e strumenti utilizzati per la scrematura
- ✓ la zangolatura
- ✓ l'impastamento e il confezionamento del burro

Metodologie formative previste

Aula- Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
720,00 euro + iva

L31. - I formaggi a pasta filata

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso è rivolto a tutti coloro che intendano acquisire un'adeguata preparazione e apprendere nella teoria e nella pratica le conoscenze e le tecniche base più importanti per svolgere l'attività di produzione di formaggi a pasta filata, in una prospettiva capace di coniugare la tradizione con l' indispensabile innovazione, in una prospettiva capace di coniugare la sapienza della tradizione e l'innovazione delle tecniche produttive.
Attraverso il corso, i discenti saranno in grado di:

- ✓ identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, consistenza per la lavorazione dei formaggi a pasta filata
- ✓ leggere le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del latte: proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.
- ✓ utilizzare la strumentazione più adeguata alla trasformazione del latte e dei suoi derivati in relazione a caratteristiche e tipologia di lavorazione
- ✓ valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima -alimentazione, pascolo e mungitura

Contenuti didattici
Il corso prevede i seguenti moduli didattici:
Modulo 1 - Analisi del latte

- ✓ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.
- ✓ proprietà e ruolo delle composizioni alimentari diversamente utilizzate
- ✓ Caratteristiche chimico, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio a pasta filata
- ✓ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coaugulazione, acidificazione, ecc.)
- ✓ cagliata

Modulo 2 - Le fasi di lavorazione del latte

- ✓ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura

- ✓ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.
- ✓ strumenti di misurazione della temperatura, umidità e il grado di fermentazione

Metodologie formative previste
Aula- Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

L32. - Corso per macellai, pesciaioli e assimilati

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire ai partecipanti competenze relative all'intero processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi destinati al consumo (carni, salumi, insaccati, pesci, formaggi, prodotti pronti). I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ operare e gestirsi sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive, che in contesti di piccolo commercio tradizionale, sia in contesti di grande distribuzione
- ✓ controllare i parametri di conservazione del prodotto alimentare (temperatura, colore, scadenza), lavare e/o pulire il prodotto alimentare, cuocere i prodotti alimentari.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Tecniche di lavorazione della carne e pesce

- ✓ tecniche di miglioramento delle rese al reparto carni
- ✓ tecniche di trattamento e conservazione del pescato (pulirlo, lavarlo, bagnarlo, tagliarlo, congelarlo)
- ✓ tecniche di preparazione dei "Pronti a cuocere"
- ✓ tecniche di merceologia
- ✓ tecniche di lavorazioni di salumi e formaggi
- ✓ sugnatura sul prodotto alimentare
- ✓ salatura/marinatura degli alimenti
- ✓ siringatura su carni e pesci
- ✓ zangolatura su carni e pesci
- ✓ rifilare le carni e/o i pesci
- ✓ sterilizzazione del prodotto alimentare

Modulo 2 - Qualità e sicurezza alimentare

- ✓ controllo qualità del processo e/o del prodotto alimentare
- ✓ congelamento e/o scongelamento degli alimenti

- ✓ autocontrollo dell'igiene degli alimenti e del sistema haccp
- ✓ carico/scarico della merce
- ✓ imballaggio e/o confezionamento del prodotto
- ✓ pulizia degli ambienti e/o dei locali

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960,00 euro + iva

L33. - Corso base: pizza napoletana

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso punta a formare un professionista specializzato nell'arte della vera pizza napoletana, fornendo ai discenti tutte le competenze pratiche e di gestione necessarie per intraprendere la professione di pizzaiolo, sia alle dipendenze, sia aprendo una propria attività in forma autonoma.

I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ selezionare gli ingredienti e le farine e di applicare le adeguate tecniche di impasto, manipolazione, lievitazione, farcitura e cottura
- ✓ qualificare/riqualificare professionalmente chi vuole lavorare nel settore della ristorazione commerciale e aprire eventualmente una pizzeria

Contenuti didattici

Modulo 1 - Normativo-giuridico

- ✓ merceologia degli alimenti
- ✓ lavorare come pizzaiolo. Norme giuridiche
- ✓ regole pratiche di igiene HACCP
- ✓ esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
- ✓ sicurezza sul luogo di lavoro
- ✓ Disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana

Modulo 2 - Tecniche e metodologia

- ✓ organizzazione del posto mobile di lavoro in pizzeria
- ✓ tecniche d'impasto: il sistema diretto, il sistema indiretto e il metodo Poolish
- ✓ gestione e bilanciamento degli ingredienti della pizza e personalizzazione delle ricette
- ✓ utilizzo di farine particolari e alternative
- ✓ bromatologia degli ingredienti base utilizzati per la pizza

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

32 ore

Numero di partecipanti previsti

20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960,00 euro + iva

L34. - Corso base: tecniche per Pizza in teglia

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso punta a formare un professionista specializzato nell'arte della pizza e della focaccia in teglia e a metro. mirando ad approfondire le conoscenze sulla lievitazione e imparare questa specialità sempre più richiesta. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ approfondire le conoscenze e le tecniche sulla lievitazione
- ✓ consolidare i propri apprendimenti nel campo della progettazione dell'impasto
- ✓ realizzare una serie di prodotti (pizze e focacce) in teglia caratterizzate da varie procedure d'impasto

Contenuti didattici

Modulo 1 - Lieviti, impasti e farine

- ✓ tecnica e pratica di pizzeria (pizza al piatto, alla pala, a metro e in teglia); tecnica pratica di panificazione
- ✓ utilizzo di lieviti naturali e paste madri: poolish, bighe e paste acide di riporto
- ✓ approfondimento delle proprietà tecnologiche della farina di frumento e delle nuove miscele a disposizione dei produttori
- ✓ studio ed utilizzo di altri cereali

Modulo 2 - Tecniche avanzate d'impasto, preparazione e cottura

- ✓ metodi di impasto diretti ed indiretti
- ✓ tecniche d'impasto per usi speciali
- ✓ approfondimento del concetto di fermentazione
- ✓ tecniche d'impasto e gestione lavoro per Pizza in teglia
- ✓ farcitura, ricette e stili
- ✓ gestione cottura della Pizza in teglia
- ✓ strutturazione del processo di lavoro

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
720,00 euro + iva

L35. - Basi di pasticceria: le creme

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso di pasticcere, si rivolge a tutti gli amanti della pasticceria che intendono, attraverso un corso professionale, acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter diventare pasticcere professionista. I corsi saranno tenuti da affermati maestri pasticceri all'interno di laboratori dotati di attrezzature moderne e tecnologie di avanguardia.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Le creme

- ✓ crema pasticcera
- ✓ crema al cacao
- ✓ crema inglese
- ✓ crema zabaione
- ✓ glasse
- ✓ cialde
- ✓ caramello
- ✓ salse e decorazioni varie

Modulo 2 - Le creme cotte

- ✓ la crema catalana
- ✓ il crembruleè
- ✓ il cremau caramel

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480,00 euro + iva

L36. - Pasticceria internazionale

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso si propone di mostrare le basi della pasticceria internazionale, dalle materie prime più utilizzate (frutta, zucchero, legumi, cacao), il controllo della trasformazione tecnica e di manutenzione (temperatura di cottura controllo, textures) per le presentazioni più interessanti e messa in scena del prodotto.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Storia della pasticceria internazionale

- ✓ Storia della pasta nel mondo
- ✓ Introduzione della panetteria
- ✓ Tutti i migliori utilizzato in cottura
- ✓ Attrezzature essenziali e utensili in panetteria

Modulo 2 - Pasticceria di base delle cucine internazionali

- ✓ Conoscere le tecniche utilizzate in ogni nazione
- ✓ Imparare le materie prime di ogni nazione
- ✓ Conoscere il protocollo alimentazione di ogni nazione

Metodologie formative previste
Training on the job

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L37. - I dolci della tradizione

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso ha l'obiettivo di formare pasticceri in grado di realizzare le preparazioni di pasticceria di base tradizionali. Il partecipante acquisirà competenze legate alla storia e cultura della pasticceria delle Regioni d'Italia.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Storia della tradizione della pasticceria Italiana

- ✓ Il Panettone
- ✓ Il Pan Brioche
- ✓ Il Croissant
- ✓ Le materie Prime in pasticceria
- ✓ Pasta Sfoglia – Dolce & Salato

Modulo 2- Le Torte Tradizionali Regionali Italiane

- ✓ I Semifreddi al piatto
- ✓ Piccola Pasticceria Salata / Dolce italiana

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L38. - Semifreddi e dolci al cucchiaio/ Lievitati e biscotteria

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso consente di acquisire metodi, tecniche di lavorazione e tutte le conoscenze di base indispensabili per la realizzazione di prodotti semifreddi, lievitati e al cucchiaio e di eccellenza. L'obiettivo è quello di fornire una visione pratica della realizzazione di dolci d'autore e una conoscenza teorica attraverso l'analisi dei costi e del reperimento delle materie prime.

Contenuti didattici

Modulo 1 - I dolci

- ✓ Biscotteria mista
- ✓ Torte da credenza
- ✓ Torte classiche con base di pandi spagna
- ✓ Semifreddi e bavaresi
- ✓ Decorazioni a sacchetto
- ✓ Lievitati dolci esalati
- ✓ Meringhe

Modulo 2 - Tecniche di preparazione

- ✓ Dolci al cucchiaio e monoporzione
- ✓ Realizzazione di preparati di pasticceria mignon
- ✓ Dolci al cucchiaio
- ✓ Monoporzioni
- ✓ Finger food dolci

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480,00 euro + iva

L39. - Pasticceria mignon e finger food

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Un corso di dolce da ristorazione contemporanea che si discosta dalla classica filosofia di concezione di dolce al piatto. Il cambiamento è in continua evoluzione e la ormai consolidata tecnica del finger food è sempre più diffusa e di successo. Studio di nuove forme, semplici o più complesse che siano, aiuteranno ad avere una mise en place più razionale e i dessert saranno di grande impatto visivo, puntando molto sull'aspetto ludico e giocoso che solo un dessert al piatto può regalare.

Alla fine del percorso formativo il corsista sarà in grado di conoscere e applicare:

- ✓ le basi principali della pasticceria: creme, pasta sfoglia, pan di spagna, masse grasse montate
- ✓ tecniche base della pasticceria mignon
- ✓ Innovative tecniche di finger food: impiattamenti e presentazioni creative e originali

Contenuti didattici

Modulo 1 - Concetti Teorici di base

- ✓ introduzione e conoscenza delle materie prime
- ✓ introduzione e conoscenza delle principali attrezzature e ambienti di lavoro
- ✓ principali tecniche di costruzione - produzione di impasti base e prodotti dolciari
- ✓ caratteristiche qualitative degli impasti - trasformazione e processo di preparazione: i tempi
- ✓ processo di produzione di pasta frolla, masse al burro e bignè e masse precotte
- ✓ tecniche di produzione ed impasti della pasta sfoglia
- ✓ lievito: processo e produzione

Modulo 2 - Pasticceria mignon e finger food

- ✓ introduzione alla pasticceria mignon
- ✓ tecniche di finger food
- ✓ metodi di impiattamento creativo
- ✓ presentazione dei piatti

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

8 ore

Numero di partecipanti previsti

20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

L40. - La pasticceria per intolleranze

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso è dedicato all'apprendimento di alcune basi della pasticceria senza glutine e lattosio. Durante la formazione si promuove un utilizzo di materie prime naturali, sane e di alta qualità. Inoltre le preparazioni per intolleranze alimentari privilegiano il gusto affinché i dolci siano indistinguibili da quelli preparati con ingredienti convenzionali.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Le intolleranze alimentari

- ✓ celiachia, le intolleranze e le allergie alimentari
- ✓ ingredienti e lavorazione di pasticceria da intolleranze
- ✓ regole e accorgimenti per attuare la produzione di prodotti senza glutine e lattosio

Modulo 2 - Dolci senza glutine

- ✓ cibo senza glutine
- ✓ gluten free
- ✓ cibo per celiaci
- ✓ impasti lievitati e dolci da forno senza glutine

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
8 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L41. - Cake design

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso permetterà al partecipante di specializzarsi nella realizzazione e nella decorazione di torte e dolci colorati e particolarmente coreografici soprattutto per eventi e ricorrenze particolari (matrimoni, compleanni, ecc.).

Contenuti didattici
Modulo 1 - Nozioni teoriche

- ✓ Conoscenza merceologica, della fisiologia e della chimica degli alimenti e processi produttivi
- ✓ Norme igieniche e sistema di autocontrollo (HACCP)
- ✓ Certificazione di qualità

Modulo 2 - Nozioni pratiche

- ✓ Composizione della pasta
- ✓ Tecniche di copertura e farcitura
- ✓ Decorazione finale con fiocchi, rose e diversi altri elementi decorativi

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L42. - Corso per Pasticceria festiva (Natale/Pasqua)

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso fornisce ai partecipanti le conoscenze e competenze necessarie per operare nello specifico settore della pasticceria/cioccolateria festiva (Pasqua, Natale). I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ fornire all'allievo conoscenze e competenze specifiche dell'ambito della pasticceria, formando un professionista abile e competente, in grado di lavorare in totale autonomia
- ✓ produrre uova nocciolate e mandorlate a carrello (tecnica che permette di dimezzare i tempi di produzione)
- ✓ confezionare la soggettistica pensando ad un trasporto pratico e sicuro
- ✓ proporre e allestire i prodotti al banco per stimolarne la vendita

Contenuti didattici

Modulo 1 – Pasticceria di base

- ✓ il Pan di Spagna. Tecniche classiche e moderne
  - utilizzare il pan di spagna adatto per la tipologia di dolce da realizzare (bilanciare la ricetta, eventuali errori e come rimediare)
- ✓ la pasta sfoglia. Realizzare e formare la pasta sfoglia
  - le diverse ricette e bilanciamenti in base al prodotto che si vuol realizzare (pasta sfoglia per pasticceria classica, per pasticceria salata, per millefoglie)
- ✓ la pasta bignè. Impastare, stendere e cuocere la pasta più usata in pasticceria

Modulo 2 – Decorazione in pasticceria, modelling e strutture

- ✓ introduzione alla sugar art (cake design) e spiegazione dei diversi tipi di paste di zucchero (modelling paste, gum paste, pasta da copertura, pastigliaggio)
- ✓ cenni di ghiaccia reale
- ✓ manifattura e decorazione della colomba Pasquale, uova di Pasqua, nidi pasquali, uova ripiene, del panettone, del tronchetto di Natale,
- ✓ temperaggio del cioccolato, cioccolatini, inseminazione del cioccolato
- ✓ ricette e colorazione, realizzazione di vari tipi di decorazioni, esercizi di decorazione (in genere, pasquali e natalizie; pastigliaggio per decorazioni)

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480,00 euro + iva

L43. - Preparazione delle basi: frolla, brisee e pan di Spagna

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso mira a fornire gli elementi di base per la preparazione di specifici impasti (in particolare la frolla, la brise e il pan di Spagna) nel settore della pasticceria. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili a creare prodotti di pasticceria di alta qualità
- ✓ acquisire abilità facilmente spendibili per chi voglia intraprendere il mestiere di pasticcere con possibilità di inserimento lavorativo in pasticcerie, panifici, aziende di produzione e distribuzione del settore dolciario.

Contenuti didattici
Modulo 1 - Preparazione impasti di base

- ✓ preparazione di pasta frolla classica, frolla al cioccolato, pan di Spagna, pasta sfoglia, pasta brisè
- ✓ le materie prime. Il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione degli impasti di base e prodotti finiti

Modulo 2 - Nozioni di cake design

- ✓ modelling Intermedio. Nozioni sull'uso corretto della pasta da modellaggio
- ✓ fiori a ferretto in pasta di gomma. Nozioni sull'uso della pasta di gomma. Colorazione pasta, creazione e assemblaggio petali, uso del ferretto

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480,00 euro + iva

L44. - Preparazione impasti particolari: pate a choux e meringa

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire gli elementi di base per la preparazione di determinati tipi di impasti (in particolare pate a choux e la meringa). I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili a creare prodotti di pasticceria di alta qualità
- ✓ concretizzare le conoscenze apprese riguardanti concetti fondamentali quali macaronage e croutage.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Pate a choux

- ✓ il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione dell'impasto e prodotto finito
- ✓ preparazione impasto dolce/salato

Modulo 2 – La meringa.

- ✓ il dosaggio, la miscelazione, la formatura, la cottura, la decorazione e la conservazione dell'impasto e prodotto finito
- ✓ preparazione a base di albume di uova e zucchero a velo
- ✓ tecnica di preparazione francese e italiana

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L45. - La pasta sfoglia, la pasta foncer e la pasta all'olio: tecniche di preparazione

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire ai discenti le tecniche e le competenze inerenti tutte le fasi per preparare in maniera artiginale diversi tipi di paste (sfoglia, foncer, all'olio). I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ acquisire tecniche di preparazione e intaglio dell'impasto
- ✓ acquisire abilità nella lavorazione e preparazione delle tre tipologie di pasta.

Contenuti didattici

Modulo 1 – Preparazione di base (dolce/salato)

- ✓ tecniche di taglio
- ✓ gli impasti: pasta foncer, sfoglia, all'olio
- ✓ tecniche di sfogliatura (giri, pieghe, stesura della pasta)
- ✓ cottura

Modulo 2 – Utilizzo delle paste

- ✓ pasta sfoglia come preparato di cucina e di pasticceria
- ✓ pasta all'olio come base per torte salate
- ✓ pasta foncer come base per crostate e quiche dolci e salate

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti

20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

480,00 euro + iva

L46. - Tecniche di preparazione pasta biscuit

Edizioni

1

Destinatari

Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire ai discenti le tecniche e le competenze relative alla preparazione della pasta biscotto. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ realizzare biscotti e cupcakes partendo da un progetto iniziale fino ad arrivare alla decorazione
- ✓ usufruire di strumenti e metodologie per migliorare/perfezionare, le tecniche pasticcere

Contenuti didattici

Modulo 1 – Lavorazione e tecniche di base

- ✓ pasta frolla e le sue varianti
- ✓ biscotteria
- ✓ copertura e decorazione biscotti
- ✓ tutorial biscotti tema compleanno

Metodologie formative previste

Aula e Laboratorio

Materiale didattico

Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso

8 ore

Numero di partecipanti previsti

20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L47. - Crema Frangipane

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire gli elementi di base per la preparazione della crema frangipane. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili a creare prodotti dolciari
- ✓ acquisire abilità nel preparare tale crema pasticcera per farcire torte, crostate, piccoli dolci o per arricchire dei composti per dolci al cucchiaio.

Contenuti didattici

Modulo 1 – Basi di pasticceria e tecnica di preparazione

- ✓ la crema pasticcera, la crema inglese, la crema bavarese
- ✓ preparazione impasto. Il dosaggio, la miscelazione, la formatura
- ✓ tipologia di farina di mandorla
- ✓ utilizzo ne “La Gallette de Rois”

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
8 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

240,00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

L48. - Il Cioccolato

Edizioni
1

Destinatari
Addetti alla produzione in ambito alimentare e alla ristorazione.

Obiettivi formativi
Il corso mira a quanti desiderino aggiornare e approfondire le proprie conoscenze sulle tecniche di lavorazione del cioccolato, nonché a chi, senza precedenti esperienze nel settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali per avviarsi alla professione di cioccolatiere, per avviare un'attività in proprio e/o lavorare presso laboratori di pasticceria e cioccolateria secondo canoni di produzione artigianale e nel rispetto della genuinità dei prodotti. I partecipanti saranno in grado di:

- ✓ realizzare soggetti e creazioni in cioccolato
- ✓ acquisire abilità nella lavorazione e preparazione di cioccolato.

Contenuti didattici
Modulo 1 –Lavorazione e coltivazione del cacao

- ✓ analisi sensoriale su 28 varietà provenienti da tutto il mondo
- ✓ la tostatura
- ✓ la frantumazione: preparazione delle fave da intere a granella
- ✓ la macinazione: prima molitura del cacao
- ✓ le ricette del cioccolato e applicazione del programma di calcolo
- ✓ la raffinazione
- ✓ il concaggio
- ✓ la tempera professionale (temperaggio manuale)

Modulo 2 - Ingredienti, produzione e uso del cioccolato

- ✓ il cioccolato artigianale: approfondimento sulle varie tecniche di scioglimento e lavorazione
- ✓ tempera del cioccolato manualmente: approfondimenti sulle tecniche meccaniche a ciclo continuo
- ✓ la modellatura del cioccolato per corpi cavi: preparazione di praline con differenti ripieni
- ✓ la preparazione delle farciture: *ganaches*, *princes*, cremini o gelatine
- ✓ la ricopertura dei cioccolatini: approfondimenti sull'uso dei colori e dei metallici
- ✓ la preparazione di piccoli soggetti in cioccolato modellato
- ✓ la lavorazione del cioccolato satinato
- ✓ piccole *pieces* da vetrina: realizzazione di una *piece* artistica da vetrina

- ✓ tecniche nuove di decorazione al cioccolato

Metodologie formative previste
Aula e Laboratorio

Materiale didattico
Materiale didattico a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
480,00 euro + iva

L49. Corso per Sommelier

Edizioni 1

Destinatari

Aspiranti Sommelier e coloro che desiderano arricchire il proprio bagaglio culturale enogastronomico.

Obiettivi formativi

L'obiettivo è quello di far entrare il partecipante nell'affascinante mondo del vino, dominato da buongusto e raffinatezza. Incontri e serate in ristoranti selezionati, visite ad Aziende di rango, viaggi-studio nell'alta enogastronomia, si intrecciano con cultura, storia e business e creano nuove opportunità di realizzazione professionale.

Contenuti didattici

- ✓ 1 la figura del sommelier
- ✓ 2 viticoltura
- ✓ 3 enologia - la produzione del vino
- ✓ 4 enologia - i componenti del vino
- ✓ 5 tecnica della degustazione - esame visivo
- ✓ 6 tecnica della degustazione - esame olfattivo
- ✓ 7 tecnica della degustazione - esame gusto-olfattivo
- ✓ 8 spumanti
- ✓ 9 vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewein, liquorosi, aromatizzati
- ✓ 10 il vino italiano e le sue leggi
- ✓ 11 birra 12 - distillati e liquori
- ✓ 13 le funzioni del sommelier
- ✓ 14 visita a una azienda vitivinicola
- ✓ 15 approfondimento sulla degustazione e autovalutazione

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

L50. Professione Barman

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è destinato a coloro i quali vogliono imparare un mestiere dinamico, moderno e ricco di prospettive

Obiettivi formativi

L'obiettivo finale è quello che il partecipante possa essere in grado di effettuare movimenti acrobatici con attrezzature varie e preparare cocktails con velocità, precisione e un pizzico di show.

Contenuti didattici

- ✓ Sistema di dosaggio: free-pouring e Jigger
- ✓ Tecniche di versaggio: free pouring level 1,2,3
- ✓ Merceologia specifica
- ✓ Merceologia tecnica
- ✓ Tecniche preparazione cocktail
- ✓ Analisi e preparazione cocktail
- ✓ Regole di porzione
- ✓ Meccaniche di miscelazione
- ✓ Analisi sui costi di produzione dei cocktail
- ✓ Organizzazione e allestimento del banco bar e della postazione
- ✓ Conoscenza delle attrezzature tecniche di supporto
- ✓ Nozioni sulla gestione di magazzino
- ✓ Produzione e degustazione cocktails
- ✓ Fun Techniques (tecniche divertenti e coinvolgenti nella preparazione dei drink)
- ✓ Bar Tricks (giochi di micro magia per intrattenimento)
- ✓ Metodi di interazione con i clienti
- ✓ Preparazione Drink

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

L51. Addetto banco bar e sala

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto a giovani e adulti disoccupati in possesso di licenza di scuola secondaria di primo grado

Obiettivi formativi

Il percorso vuole fornire basilari competenze per lavorare come addetto sala e al servizio banco bar in pizzerie, tavole calde, trattorie, ristoranti e simili.

Contenuti didattici

- ✓ utilizzare in modo adeguato le attrezzature;
- ✓ preparare bevande fredde, calde, alcoliche ed analcoliche;
- ✓ presentare e servire piatti semplici per banco bar;
- ✓ partecipare all'allestimento della sala e alla realizzazione del servizio delle portate al tavolo supportando il lavoro dei responsabili di reparto, nel rispetto del sistema HCCP e delle norme di sicurezza;
- ✓ abbinare carta dei vini e dei dessert al menù proposto dalla cucina;
- ✓ comunicare e relazionarsi col cliente, gestendo eventuali reclami.

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

L52. Corso per tecnico addetto sala banqueting

Edizioni 1

Destinatari

Il corso è rivolto a giovani e adulti disoccupati in possesso di licenza di scuola secondaria di primo grado

Obiettivi formativi

L'obiettivo è quello di fornire le competenze necessarie per gestire i flussi distributivi di pasti e bevande, progettare eventi scegliendo le opportune modalità di erogazione del servizio, provvedere al layout ed all'ambientazione degli spazi, effettuare attività di customer care and satisfaction.

Contenuti didattici

- ✓ Enogastronomia ed eventi conviviali
- ✓ Progettare servizi di banqueting
- ✓ Banqueting Design
- ✓ Tecniche d'arredo per tavoli e banchetti
- ✓ Mise en Place e decorazione dei piatti
- ✓ Proposte enogastronomiche: tipicità, tradizione, innovazione
- ✓ Qualità del servizi
- ✓ Gestire le relazioni con clienti e colleghi
- ✓ Galateo e bon ton; Interagire con i clienti in lingua straniera
- ✓ Informatica per la ristorazione

Metodologie formative previste

Aula e laboratorio

Materiale didattico

Dispense a cura del docente.

Durata complessiva del corso

40 ore.

Numero di partecipanti previsti

Max 20.

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

2.000, 00 euro + iva

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

M. SANITA'

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

M1. - Perfezionamento in posturologia

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanità e fisioterapia

Obiettivi formativi

Il percorso formativo ha l'obiettivo di fornire l'acquisizione di conoscenze e competenze professionali per una chiara metodologia di analisi per favorire l'inquadramento terapeutico nell'ambito della sindrome disfunzionale dell'organismo. Costituisce un approfondimento delle conoscenze di anatomia, fisiologia, anatomia patologica e fisiopatologia, terapie riabilitative e terapie preventive delle alterazioni della postura e delle sindromi ad essa correlata. I partecipanti alla fine del corso saranno in grado di:

- ✓ valutare ed inquadrare tutte le problematiche posturali secondo una metodologia ben definita
- ✓ proporre percorsi individuali per la risoluzione delle problematiche del paziente
- ✓ interagire e comunicare con un linguaggio comune e con maggiore professionalità ed efficacia nei confronti del paziente.

Contenuti didattici

Modulo 1 - La posturologia

- ✓ definizione di postura
- ✓ anatomia e Fisiologia della Postura
- ✓ identificazione del tessuto antigravitazionale dell'organismo
- ✓ i ricettori esterocettivi e propriocettivi
- ✓ vie di trasmissione delle afferente sensitive
- ✓ i ricettori neuro-sensoriali che influenzano la postura
- ✓ interrelazioni tra i vari recettori
- ✓ le catene muscolari
- ✓ inquadramento spaziale dell'organismo in statica e in dinamica
- ✓ definizione di patologia disfunzionale
- ✓ inquadramento clinico ed incidenza delle patologie disfunzionali dell'apparato locomotore
- ✓ implicazioni psico-fisiche della postura umana

Modulo 2 - La valutazione clinica

- ✓ valutazione clinica dell'assetto antigravitazionale
- ✓ visita Posturale
- ✓ valutazione funzionale degli esorecettori:
- ✓ funzione oculare
- ✓ funzione vestibolare
- ✓ funzione respiratoria
- ✓ funzione deglutitiva
- ✓ funzione occlusale
- ✓ funzione podalica
- ✓ fisiopatologia delle catene muscolari
- ✓ test diagnostici

- ✓ valutazioni strumentali di base

Modulo 3 - Patologie

- ✓ inquadramento posturale delle patologie disfunzionali
- ✓ lombalgia e complicanze
- ✓ dorsalgia e complicanze
- ✓ cervicalgia e complicanze
- ✓ rachialgia e complicanze
- ✓ gonalgia e complicanze
- ✓ coxalgia e complicanze
- ✓ inquadramento posturale dell'appoggio podalico
- ✓ trattamenti abituali
- ✓ trattamenti posturali

Modulo 4 - Sindromi disfunzionali complesse

- ✓ fisiopatologia delle Sindromi disfunzionali complesse
- ✓ sindromi disfunzionali associate con patologie organiche
- ✓ valutazione clinica e strumentale
- ✓ integrazioni terapeutiche
- ✓ approccio terapeutico multifattoriale e multidisciplinare
- ✓ piede diabetico
- ✓ scolio

Modulo 5 - Scoliosi

- ✓ nuovo inquadramento eziopatogenico
- ✓ identificazione della multifattorialità
- ✓ trattamento delle informazioni neuro recettoriali disarmoniche
- ✓ trattamento fisioterapico
- ✓ integrazione terapeutica con la funzione intestinale
- ✓ integrazione terapeutica con la funzione respiratoria

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

960, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

M2. - Psicodiagnostica dell'età evolutiva

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanità

Obiettivi formativi

Il corso fornisce le conoscenze teorico-pratiche di base e specialistiche sugli strumenti che permettono di effettuare un'adeguata valutazione psicologica del bambino. Trasmette inoltre le competenze per interpretare gli strumenti proposti esaminati singolarmente e per comparare e integrare adeguatamente i vari indicatori ed effettuare un esame psicodiagnostico completo e validato. I partecipanti alla fine del corso saranno in grado di:

- ✓ valutare le differenze tra diagnosi medica, psichiatrica e psicologica
- ✓ interagire con la coppia genitoriale
- ✓ valutare il bambino

Contenuti didattici

Modulo 1 - Psicodiagnosi: differenza tra diagnosi medica, psichiatrica e psicologica

- ✓ strumenti della psicodiagnosi
- ✓ il colloquio clinico
- ✓ il test

Modulo 2 - Esame del bambino

- ✓ relazione genitore – bambino – clinico
- ✓ modalità di comunicazione tra bambino e clinico
- ✓ colloquio con la coppia genitoriale

Modulo 3 - Test

- ✓ test della famiglia
- ✓ test dell'albero
- ✓ test di Bender
- ✓ esame comparato degli indici dei diversi test e relazioni interpretativa

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960, 00 euro + iva

M3. - Psicologia dell'apprendimento

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanità

Obiettivi formativi

Questo corso ha lo scopo di fornire un'approfondita formazione nel campo dei disturbi dell'apprendimento sia sotto il profilo teorico e metodologico che come avviamento alla ricerca sul campo. Offre quindi una specializzazione in ambito clinico nel campo dei disturbi cognitivi, del linguaggio e dei disturbi specifici dell'apprendimento dell'età evolutiva. I partecipanti alla fine del corso saranno in grado di:

- ✓ conoscere i disturbi dell'apprendimento
- ✓ conoscere i processi cognitivi e la loro architettura neuropsicologica
- ✓ conoscere le abilità del bambino e il modo di acquisizione
- ✓ stabilire contatti con i genitori

Contenuti didattici

Modulo 1 - I disturbi

- ✓ i disturbi cognitivi
- ✓ i disturbi dell'handicap
- ✓ i disturbi affettivi
- ✓ i disturbi del linguaggio
- ✓ diagnosi dei disturbi

Modulo 2 - Lettura e scrittura

- ✓ psicopatologia della lettura
- ✓ psicopatologia della scrittura
- ✓ psicopatologia del pensiero
- ✓ tecniche d'intervento

Modulo 3 - Difficoltà dell'apprendimento

- ✓ difficoltà dell'apprendimento matematico
- ✓ problemi neurologici
- ✓ aspetti psicofarmacologici
- ✓ integrazione sociale e professionale dei soggetti con deficit

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
40 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
960, 00 euro + iva

M4. - Tecniche di apprendimento facilitante per il superamento della dislessia

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanità

Obiettivi formativi
Questo corso ha lo scopo di sottolineare l'importanza dei prerequisiti per procedere nell'apprendimento dei segni grafici "grafemi" e alla consapevolezza fonemica base per superare la dislessia. I partecipanti alla fine del corso saranno in grado di:

- ✓ riconoscere il disturbo
- ✓ applicare le strategia per superare il disturbo e facilitare l'apprendimento
- ✓ utilizzare le strategie di compenso per migliorare le relazioni

Contenuti didattici
Modulo 1 - Le funzioni alienabili della mente

- ✓ motivazione
- ✓ volontà
- ✓ lo sviluppo del linguaggio
- ✓ l'evocazione rapida

Modulo 2 - I giochi fonologici

- ✓ la manipolazione delle sillabe
- ✓ la lettera "ponte"
- ✓ lo spelling
- ✓ teoria dei segni e sintomi

Modulo 3 - Esercitazioni

- ✓ costruire una mappa figurale
- ✓ tradurre una mappa in testo scritto
- ✓ giungere alla comprensione del testo tramite questionari

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
15 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
360, 00 euro + iva

M5. - La genetica medica nella pratica moderna

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanità

Obiettivi formativi
Il corso ha l'obiettivo di illustrare in modo chiaro ed esauriente il ruolo della genetica medica nella gestione di situazioni cliniche specifiche. I partecipanti alla fine del corso saranno in grado di:

- ✓ riconoscere la patologia genetico – malformativa umana
- ✓ conoscere gli strumenti per orientarsi nella genetica medica
- ✓ somministrare i test diagnostici in presenza di dubbi su malformazione del feto

Contenuti didattici
Modulo 1 – Prevenzione e gravidanza

- ✓ introduzione: difetti congeniti, aborto "genetico" ed epidemiologia delle anomalie cromosomiche
- ✓ visita genetica pre-concezionale
- ✓ basi teoriche e pratiche della teratogenesi: embriopatia diabetica e sindrome fetoalcolica
- ✓ la consulenza genetica (malformazioni toracoaddominali fetali, del sistema nervoso centrale, agli arti e craniofacciali)
- ✓ monitoraggio della gravidanza fisiologica e prevenzione primaria dei difetti congeniti

Modulo 2 – Assistenza nell'adulto con patologia genetica

- ✓ genetica medica e varianti monogeniche di ipertensione arteriosa
- ✓ approccio diagnostico ed uso dei test genetici nelle trombofilie
- ✓ breve guida alla diagnostica genetica nell'infertilità e nella poliabortività
- ✓ iperferritinemia e patologie ereditarie del metabolismo del ferro
- ✓ consulenza genetica oncologica: principi generali ed applicazioni
- ✓ consulenza genetica nel cancro dell'ovaio e della mammella
- ✓ patologie ereditarie del tessuto connettivo: inquadramento clinico e principi di trattamento

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

M6. - Sanità: reclami e soddisfazione dei clienti

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanità

Obiettivi formativi
Il corso si pone l'obiettivo di trasferire ai partecipanti le tematiche relative agli aspetti di efficienza ed efficacia nelle attività di relazione con gli utenti allo scopo di migliorare la qualità del servizio.
La partecipazione al corso consentirà di potenziare e sviluppare le abilità di relazioni con il pubblico e di apprendere le tecniche per valutare la soddisfazione del cliente.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ gestire i reclami in modo rapido ed efficiente
- ✓ mantenere un atteggiamento positivo verso un cliente esigente o aggressivo
- ✓ sviluppare la capacità d'ascolto per ridurre i malintesi
- ✓ interpretare i segnali del cliente per comprendere le sue reali esigenze
- ✓ trasmettere sicurezza, fiducia e competenza per fornire garanzia e certezza
- ✓ gestire le situazioni che generano stress
- ✓ trovare situazioni positive per il cliente e per la propria azienda

Contenuti didattici
Modulo 1 - Mission del Customer Service e cultura del reclamo

- ✓ il ruolo del customer service
- ✓ valore economico e strategico della soddisfazione del cliente
- ✓ le cause del reclamo: comprenderne l'origine per una gestione efficace
- ✓ obiettivo fidelizzazione: la richiesta/reclamo come opportunità di fidelizzare il cliente

Modulo 2 - Le 5 fasi digestione del reclamo

- ✓ accoglienza
- ✓ intervista
- ✓ presentazione della soluzione
- ✓ superamento delle obiezioni
- ✓ accordo

Modulo 3-Intervistare il cliente e la sua richiesta/reclamo

- ✓ comprendere i fatti e gli elementi oggettivi del reclamo, la componente emotiva del reclamo
- ✓ domande efficaci per gestire le richieste del cliente e risolvere i reclami
- ✓ tecnica dell'imbuto per svolgere un'intervista di successo
- ✓ ascolto attivo: aprire la strada alla soddisfazione del cliente

Modulo 4 - Presentare la soluzione al paziente

- ✓ problem solving e creatività: la soluzione ottimale in riferimento al contesto
- ✓ far sì che il cliente accetti con soddisfazione la soluzione
- ✓ comunicare con efficacia la soluzione nelle diversi tipologie di contesti:
- ✓ richiesta di assistenza tecnica
- ✓ come gestire le richieste
- ✓ come respingere le richieste
- ✓ come comunicare cattive notizie

Modulo 5 - Obiezione nella gestione della richiesta/reclamo

- ✓ cosa significa obiezione
- ✓ possibili cause delle obiezioni
- ✓ gestire le obiezioni per superarle e raggiungere l'accordo: ricercare un terreno comune con il cliente

Modulo 6 - Accordo

- ✓ arrivare ad un accordo che soddisfi il cliente e l'azienda
- ✓ chiusura del reclamo e consolidamento del rapporto con il cliente

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

384, 00 euro + iva

M7. - La gestione del magazzino nell'ambito sanitario

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanitario

Obiettivi formativi
Il corso si pone come obiettivo quello di formare operatori sanitari in grado di assicurare la corretta gestione operativa di tutte le fasi concernenti la movimentazione, il controllo e la valorizzazione delle merci di un magazzino di una struttura sanitaria. Inoltre, mira a far conoscere i sistemi di elaborazione informatizzata dei dati relative alle fasi di gestione del magazzino.
I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ gestire gli acquisti
- ✓ gestire il magazzino
- ✓ conoscere il gestionale a supporto della gestione del magazzino

Contenuti didattici
Modulo 1 - L'organizzazione del personale

- ✓ la comunicazione interpersonale
- ✓ la motivazione dei dipendenti
- ✓ la leadership nelle relazioni professionali
- ✓ il coaching

Modulo 2 - La gestione degli acquisti

- ✓ dimensioni ed acquisti
- ✓ quanti e quali fornitori
- ✓ la gestione della relazione

Modulo 3 - Gestione del magazzino

- ✓ l'indice di rotazione
- ✓ analisi incrociata vendita e stock
- ✓ la gestione fisica del magazzino
- ✓ magazzino e informatizzazione

Modulo 4 - La gestione economica

- ✓ logiche di gestione economica
- ✓ amministrazione, contabilità, controllo e pianificazione
- ✓ il conto economico aziendale
- ✓ lo stato patrimoniale
- ✓ il sistema degli indicatori gestionali

- ✓ il Budget

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
24 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
576, 00 euro + iva

M8. - Amministrazione del personale per il settore sanitario

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanitario

Obiettivi formativi
Il corso ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti una conoscenza degli elementi base che compongono la busta paga fornendo ed approfondendo le conoscenze sulle normative dei rapporti di lavoro e le competenze tecniche per l'elaborazione delle paghe e dei contributi in ambito sanitario. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ applicare le norme, le tecniche e l'operatività per quanto riguarda il campo delle paghe e dei contributi
- ✓ elaborare la retribuzione attraverso l'utilizzo di un software specifico
- ✓ analizzare, utilizzando le ultime normative in vigore, la posizione fiscale del lavoratore
- ✓ utilizzare strumenti di monitoraggio e controllo per aumentare l'efficacia delle procedure di amministrazione
- ✓ gestire gli aspetti contrattuali del rapporto di lavoro

Contenuti didattici
Modulo 1 - Paghe, contributi e contrattualistica

- ✓ assunzione del lavoratore: adempimenti obbligatori e predisposizione di una lettera di assunzione
- ✓ calcolo dal lordo al netto: determinazione imponibile previdenziale e fiscale, calcolo ritenute e detrazioni
- ✓ calcolo accantonamento e rivalutazione TFR al 31 dicembre
- ✓ predisposizione conteggio di malattia con determinazione dell'indennità a carico INPS e a carico ditta
- ✓ calcolo premio Autoliquidazione INAIL
- ✓ tipologie di contratto
- ✓ sospensione del rapporto di lavoro

Modulo 2 - Utilizzo software specifico

- ✓ predisposizione anagrafica ditta e dipendenti;
- ✓ elaborazione calendari presenze ed inserimento eventi;
- ✓ elaborazione cedolino paghe;
- ✓ predisposizione prospetto contributi e ritenute;
- ✓ predisposizione Modello F24.

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

M9. - Change management per le aziende sanitarie

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanitario

Obiettivi formativi
L'attività formativa consentirà il trasferimento ed il consolidamento delle competenze gestionali e organizzative che possano consentire la risoluzione delle problematiche economiche, amministrative di comunicazione. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ analizzare le problematiche riguardanti l'organizzazione e la gestione economico-finanziaria dei servizi sanitari
- ✓ pianificare, organizzare ed erogare servizi

Contenuti didattici
Modulo 1 - Change management

- ✓ che cos'è il Change Management
- ✓ i fattori critici di successo del cambiamento
- ✓ i facilitatori del cambiamento
- ✓ come condurre il cambiamento

Modulo 2 - La rete ospedaliera

- ✓ la rete ospedaliera come fattore critico di successo
- ✓ il contesto sanitario svizzero e le reti ospedaliere
- ✓ l'importanza della gestione del cambiamento
- ✓ gli indicatori in sanità: strumenti e metodi

Modulo 3 - Il controllo di gestione nelle aziende sanitarie

- ✓ implementazione del budget
- ✓ reporting di verifica e verifica dei risultati
- ✓ analisi organizzativa

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione
L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

M10. - Come affrontare il rischio d'incendio nelle strutture sanitarie

Edizioni 1

Destinatari
Addetti settore sanitario

Obiettivi formativi
Erogare la formazione iniziale in materia di primo soccorso ai lavoratori designati dal Datore di Lavoro a far parte della "squadra di primo soccorso", in coerenza con quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e come disciplinato dal D.M. 388/03 per quanto riguarda i contenuti formativi. Partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ acquisire la normativa relativa al rischio d'incendio
- ✓ conoscere le attrezzature e gli impianti di estinzione
- ✓ saper usare gli strumenti e le attrezzature

Contenuti didattici
Modulo 1 - Formazione teorica

- ✓ incendio e prevenzione: principi della combustione, sostanze estinguenti, etc
- ✓ misure di protezione antincendio, le vie d'esodo, le procedure da adottare in caso di incendio, allarme e evacuazione, i rapporti con i Vigili del Fuoco
- ✓ procedure da adottare in caso di incendio: attrezzature e gli impianti di estinzione, i sistemi di allarme, la segnaletica di sicurezza, l'illuminazione di emergenza

Modulo 2 - Formazione pratica (prova di spegnimento)

- ✓ presa visione e chiarimenti sulle principali attrezzature ed impianti di spegnimento
- ✓ presa visione sulle attrezzature di protezione individuale (maschere, autoprotettore, tute, etc.)
- ✓ esercitazione sull'uso delle attrezzature di spegnimento e di protezione individuale

Metodologie formative previste
Aula/on the job/FAD

Materiale didattico
Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso
16 ore

Numero di partecipanti previsti
Max. 20

Attestato di partecipazione

L'attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo

320, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

M.11 - Etica e bioetica

Edizioni 1

Destinatari

Addetti settore sanitario - assistenziale

Obiettivi formativi

Il corso intende fornire ai partecipanti un'adeguata presentazione delle principali teorie etiche e delle rispettive applicazioni alle questioni morali sollevate dal progresso biomedico, con particolare riferimento ai nuovi poteri sviluppati nel contesto della vita nascente, della fase terminale e nelle applicazioni biotecnologiche della nuova genetica. I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- ✓ istruire i problemi etici coinvolti nella gestione di nuovi poteri di intervento sulla vita;
- ✓ analizzare e discutere criticamente le soluzioni proposte dalle diverse teorie etiche ad alcune tra le questioni bioetiche più affrontate nel dibattito pubblico;
- ✓ organizzare l'argomentazione del giudizio etico relativamente a casi e contesti sanitari in cui l'educatore professionale è più coinvolto.

Contenuti didattici

Modulo 1 - La bioetica

- ✓ la bioetica e il paradigma della responsabilità
- ✓ l'argomentazione bioetica: teoria ed etiche a confronto
- ✓ la medicina come pratica normativa: una teoria della bioetica clinica

Modulo 2 - La dignità umana

- ✓ interpretazioni bioetiche dell'idea di dignità umana: una prospettiva personalistica
- ✓ il rispetto della dignità umana nel contesto della pratica sanitaria: il rapporto tra autodeterminazione e dignità umana.
- ✓ narrare e argomentare: metodologia per l'analisi etica della pratica clinica
- ✓ l'esperienza umana della malattia e l'umanizzazione dell'assistenza sanitaria

Metodologie formative previste

Aula/on the job/FAD

Materiale didattico

Dispense a cura del docente

Durata complessiva del corso

16 ore

Numero di partecipanti previsti

Max. 20

Attestato di partecipazione

L’attestato di partecipazione sarà rilasciato da Formamentis Soc. Coop. solo al raggiungimento del 100% di effettiva frequenza delle ore di formazione previste.

Costo
384, 00 euro + iva

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it

formamentis
•formazione •competenze •opportunità

84091 **battipaglia**.salerno
via fogazzaro 57/A
tel. 0828.370305
fax 0828.1999084

87100 **cosenza**
viale della repubblica 77
tel. 0984.77077
fax 0984.1800150

89044 **locri**.reggio calabria
via oliverio snc
tel. 0964.040087
fax 0964.040088

00193 **roma**
via federico cesi 44
tel. 06.92956782
fax 06.23311373

info@formamentisweb.it • formamentisweb.it